



Domaine des
Martinelles

A.O.P. HERMITAGE Rouge Louis & Aimé-Parcellaire

Domaine des Martinelles 75 Cl

Mise en bouteille au Domaine

Le Domaine des Martinelles s'étend sur 22 Hectares de vignes plantées en Crus Hermitage, Crozes-Hermitage et Saint Joseph, dans Les Côtes du Rhône Septentrionales.

Situées sur des terroirs dédiés à la Syrah, à la Marsanne et à la Roussanne, les vignes du Domaine des Martinelles - Nadia & Pascal Fayolle - donnent des vins d'une belle typicité : fruités, complexes et aromatiques.



Cépages : Syrah

Terroir : Sol constitué de sable brun et de cailloux ; Vin issu d'une seule parcelle située au pied de la Beaume dans le coteau de l'Hermitage, exposée au Sud; Age moyen des vignes 70 ans.

Rendement : 35Hl/Ha

Vendanges manuelles, éraflage de la vendange ; fermentation en cuves closes pendant 15-20 jours. Puis décuvage, pressurage et élevage en demi-muids pendant 14-18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe d'un rouge foncé aux reflets grenat. Nez expressif aux arômes de fruits rouges et mûrs avec des notes boisées et cacaotées. Bouche charnue, bien équilibrée.

Accord mets et vins : A ouvrir avec des viandes rouges, gibiers, un plateau de fromages.

Température de service et garde : A déguster entre 16° et 18°C. Carafé, il révélera sa complexité aromatique. Vin de garde par excellence, peut être conservé jusqu'à 15 ans.