



CÔTES DU RHÔNE ROUGE

Le P'tit Martin

SITUATION & TERROIR

Le vignoble se trouve dans la partie méridionale de la vallée du Rhône. Les vignes composant ce vin sont situées au pied du village de Cairanne sur les bas de coteaux et sur des petits galets de plaine. Les jeunes vignes de Cairanne ainsi que les vignes en AOC Côtes du Rhône, cultivées en agriculture biologique et biodynamique rentrent dans la composition de cette cuvée de Côtes du Rhône Le P'tit Martin.

LE CLIMAT

Le climat est de type méditerranéen avec des étés chauds et secs ponctués de quelques orages. Le mistral, relativement constant tout au long de l'année, assure des conditions sanitaires très favorables à la culture de la vigne.

VENDANGES

Les raisins sont récoltés à parfaite maturité et petits rendements. Elles se déroulent au mois de septembre et sont entièrement réalisées à la main.

VINIFICATION & ASSEMBLAGE

Tri manuel des raisins à la vigne puis à la cave. Éraflage sans foulage puis cuvaison de 10-12 jours. Levures indigènes.

Élevage de 6 mois en cuve puis mise en bouteille sans collage ni filtration. Il existe une version sans sulfites ajoutés de ce vin.

ENCÉPAGEMENT

66% Syrah, 34% Grenache Noir. *

CONSOMMATION

Vin de plaisir immédiat à apprécier pour son côté floral et fruité tout en légèreté.

À la dégustation on découvre au nez des notes de fruits noirs et violette, puis, une bouche délicatement fruitée et épicée.

Il accompagnera vos viandes rouges grillées et vos plateaux de charcuterie et fromages.



* Pourcentage pouvant varier selon les millésimes

FAMILLE ABEILLE-FABRE