



Puy Saint-Martin IGP Vacluse - Rouge



Encépagement : 60% grenache, 20% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon

Grape Varieties : 60% grenache, 20% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon

Sols : Sableux

Soil : Sandy soil

Vinification : Cuve béton - Cuvaion 15 jours - assemblage des jus de presse et des jus de goutte - Aucun ajout de SO₂ lors des vinifications

Wine-making : Concrete tank - vating time : 15 days - Blend of free - run juice and press-juice. Without sulfites during wine-making.

Elevage : entre 6 et 12 mois en cuve béton

Maturing : between 6 and 12 months in concrete tank

Commentaire dégustation :

Un Vin de Pays de Vaucluse au nez de fruits rouges et d'épices rappelant la Provence. Une bouche généreuse, ample et gourmande. Jolie complexité et belle persistance aromatique.

Red fruits and spices nose reminiscent of Provence. A generous, ample and delicious mouthfeel. Nice complexity and aromatic persistence.

