

Crous St Martin

Châteauneuf-du-Pape

Hommage à l'an 1879



Cépages : 80 % grenache, 10 % syrah et 10 % mourvèdre.



Terroir : des galets roulés, déposés il y a des millions d'années par les glaciers. La couche de galets est parfois de plusieurs mètres. Ils sont constitués de quartzite, un silice pur et dur. Les galets sont souvent mélangés avec une argile rouge. C'est de ce terroir que notre vin tient sa profondeur et sa concentration.

Les galets cumulent la chaleur solaire la journée et la rejettent le soir. Sol alluvial, où argile et sable fin sont mélangés.

Ce type de sol est propice pour la finesse et élégance dans notre vin.

Viticulture : vignes plantées à une densité de maximum 3500-4000 pieds à l'hectare.

Le nombre de traitements est restreint en fonction de la météo. L'apport d'engrais est réalisé à partir d'analyses de sol et de feuilles, assurant ainsi un meilleur équilibre entre le sol et la vigne. Maîtrise de la vigueur, effeuillage, écimage et limitation des rendements, pour une meilleure maturation et qualité des raisins.



Vinification : après une vendange à la main et double tri, l'éraflage est suivi d'une vinification classique, exprimant au mieux les cépages et terroirs.



Notes de dégustation : une belle robe rubis aux reflets vifs dévoile un nez aux notes de cerises, de mûres et d'épices fines. Sa sensualité en bouche s'exprime par sa profondeur et souplesse aux arômes de kirsch et de cassis finissant sur des notes de poivre blanc, thym et réglisse avec des tanins soyeux. Vin complexe avec de la rondeur, puissance et belle longueur en bouche.



Accord : ce vin s'accorde bien avec de la viande rouge, comme le bœuf ou certains gibiers mais également avec des fromages



Garde : 12-15 ans

Servir à : 17-18 °C

CROUS ST MARTIN

84350 - Courthézon, France. Tel (00.33).(0)675241370
contact@crousstmartin.com www.crousstmartin.com