

# DOMAINE SAINT-MARTIN DES CHAMPS

## VIN DE PAYS DES COTEAUX DE MURVIEL



### *Coteaux de Murviel*

*Couleur* : Rouge

*Cépage* : Assemblage de cinq cépages : Merlot, syrah, cabernet, grenache et Carignan.

*Terroir* : Argilo Calcaire, sol graveleux pour le cabernet.

*Densité de Plantation* : 4000 pieds à l'hectare.

*Rendement* : 55 hl / ha. Maîtrise des rendements par une taille courte et un enherbement un rang sur deux.

*Mode de culture* : culture raisonnée.

*Vinification* : Fermentation traditionnelle de 15 à 18 jours selon les cépages sous contrôle des températures.

Les différents cépages constituant cette cuvée sont vinifiés séparément et ne sont assemblés qu'après leur élevage.

*Elevage* : 7 mois en cuve. Pas de collage. Stabilisation tartrique par le froid et légère filtration avant la mise en bouteilles.

*Conditionnement* : Bouteille Bourgogne Tradition 750 ml.  
Cartons 6 bouteilles.

*Potentiel de garde* : 2 ans à 3 ans.

Afin de profiter pleinement des arômes de ce vin, il est conseillé de le carafier 2 à 3 heures avant sa dégustation.

Température conseillée : 17°C

### APPRECIATION DU SOMMELIER

Ce vin présente une robe rouge intense, avec des reflets rubis.

Le nez, complexe et flatteur présente des arômes de garrigue rehaussés d'une pointe de fruits rouges. La bouche est fraîche, ample et généreuse. On retrouve la cerise, la framboise, le cassis, l'ensemble relevé par une note poivrée très élégante et d'une belle rondeur. Facile à boire, ce vin s'accorde très bien avec des grillades, viandes blanches ou « poulet basquaise ».

