

DOMAINE SAINT-MARTIN DES CHAMPS

VIN DE PAYS D'OC



Cuvée de l'Hermitage

Couleur : Rouge

Cépage : assemblage de cabernet et merlot à dominante cabernet.

Terroir : Le cépage merlot est planté sur des sols argilo calcaires alors que le cabernet se trouve sur des terres graveleuses.

Densité de Plantation : 4000 pieds à l'hectare.

Rendement : 40 à 45 hl / ha.

Mode de culture : culture raisonnée.

Vinification : Sélection parcellaire. Les raisins sont encuvés après un égrappage total. La fermentation ne s'effectue qu'après saignée partielle de la cuve. La durée de macération est déterminée par la dégustation effectuée par le maître de chais. Elle est de l'ordre de 28 à 32 jours pour le cabernet et de 25 à 28 jours pour le merlot. Les deux cépages constituant cette cuvée sont vinifiés séparément. Durant la macération, les moûts sont travaillés par remontages, délestages ou pigeages en fonction de leur dégustation. Les températures de fermentation sont rigoureusement contrôlées de façon à ne jamais dépasser 25°C en phase sucrée.

Elevage : Il s'effectue durant 12 mois en barriques (chêne Français). Les cépages Cabernet et Merlot sont élevés séparément. Ce n'est qu'à la fin de l'élevage que les différentes barriques sont dégustées, sélectionnées puis assemblées. Pas de collage. Légère filtration avant la mise en bouteilles.

Conditionnement : Bouteille Bourgogne Élégance 750 ml.
Cartons 6 bouteilles. Magnums Bourgogne Tradition 1.5 L.
Cartons de 6 magnums.

Potentiel de garde : 5 ans à 8 ans.

A savourer sur des plats tels que le gibier ou avec des plats régionaux, il accompagnera aussi très bien les fromages.



APPRECIATION DU SOMMELIER

Sa robe rubis s'illumine d'une petite pointe de carmen.

Le nez, livre une palette d'arômes très large tels que le moka, les sous bois, la réglisse qui se conjuguent en un ensemble très harmonieux. La bouche, déjà ample à l'attaque monte progressivement.

Enfin, l'étonnante chair riche et fruitée du vin glisse vers une finale persistante.