



Domaine

Saint Martin d'Agel

LE BLANC DE MARTIN 2023

AOP FAUGÈRES



TERROIR

Origine
Géographique

Terroir d'exception Faugères se caractérise par une grande homogénéité de terroirs faits de schistes profonds. Situées sur les contreforts des Cévennes entre 300 et 350 mètres d'altitude, les parcelles surplombent la Méditerranée à une quarantaine de kilomètres du littoral.

Sol

Les vignes sont implantées sur des coteaux recouverts de colluvions de schistes ou le socle schisteux profond affleure dans un environnement naturel. Le panorama est grandiose, composé de grandes forêts de garrigues et de chênes en plein cœur du vignoble. On aperçoit le littoral méditerranéen et plus au loin, à l'ouest, la chaîne Pyrénées et le majestueux Mont Canigou.

Encépagement
Age des vignes

55% Roussane, 30% Rolle (Vermentino), 15% Grenache Gris de 15 à 25 ans

Vinification

Vinification essentiellement faite en cuves thermorégulées et un élevage en cuves pendant minimum dix mois pour respecter au mieux l'expression du terroir.

DEGUSTATION

Robe

Belle robe finement dorée.

Nez

Premier nez dévoilant une trame iodée, il exhale une touche fruitée de fruits blancs et de fleurs blanches.

Bouche

En bouche on retrouve une belle complexité avec des notes de fruits blancs à noyaux. La persistance aromatique est longue, en fin de bouche on retrouve cette minéralité qui est traduite par une légère amertume marquée de notre terroir.

SERVICE

A boire avec

Il accompagnera idéalement les volailles blanches accompagnées d'asperges fraîches et agrémentera parfaitement les produits de la mer, notamment les huîtres et le poisson grillé.

Seul à l'apéritif, servez-le accompagné d'une chiffonnade de jambon de Parme ou d'un serrano espagnol.

Température de
Service

A servir entre 10° et 12° afin de préserver fraîcheur et minéralité

Temps de Garde

De 3 à 6 ans

Saint Martin d'Agel

📍 Domaine Saint Martin D'Agel, 34 480 Magalas ☎ 06 38 34 56 54 - Fax : 04 67 58 47 14

✉ hlugagnedelpon@yahoo.fr & contact@saintmartindagel.com

📷 domainsaintmartindagel 🌐 www.saintmartindagel.com