



Côtes-du-Rhône 2021

Domaine Montmartel



Domaine familial, géré par le jeune et talentueux Damien Marres. En 2002, Damien reprend le domaine, à 23 ans seulement, et s'installe dans la plus vieille propriété de Visan, un domaine qui s'étend de Saint-Maurice à Valréas.

C'est son arrière grand-père, Raoul Couston, qui a fondé le domaine familial en 1919 après la guerre. Durant plusieurs décennies, Raoul a vinifié ses propres raisins tout en achetant également aux producteurs locaux. Au fil du temps la propriété s'est agrandie jusqu'à s'étendre sur 30 hectares de vignes d'un seul tenant avec une très belle exposition.

Terrain vallonné, terroir d'argile et calcaire avec de petits galets, le vignoble date d'un quart de siècle et est travaillé en agriculture biologique depuis 2004. C'est en 2010 que Damien signe son premier millésime avec la certification.

Producteur: Domaine Montmartel

Pays: France

Région: Vallée du Rhône

Appellation: AOC Côtes-du-Rhône

Millésime: 2021

Cépages: 40% Grenache, 30% Carignan,
30% Syrah

Taux d'alcool: 14%

Format: 750 ml

SAQ

Code S.A.Q.: 14012459

Prix (licencié): 15,09\$

Prix (particulier): 17,35\$

VITI-VINI

Type de sol

Sélection parcellaire des plus belles parcelles du domaine entre les villages de Visan et Tulette sur un sol argilo-calcaire.

Viticulture

Certification biologique depuis 2010.

Vinification

Égrappage et léger pressurage. Fermentation avec levures indigènes à température contrôlée durant deux semaines.

DÉGUSTATION

Commentaires de dégustation

Robe de couleur rubis, au nez on découvre des notes de fruits rouges avec des épices. En bouche le vin présente un très bel équilibre avec des arômes de framboises et de mûres pour finir sur une jolie note poivrée.

Accords vins et mets

S'accordera très bien avec du poulet rôti et des légumes grillés. Délicieux pour accompagner une pizza ou un plat de viande.

Pour un meilleur service

Servir entre 15 et 16°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire.