

Domaine  
**Saint  
Martin**  
HENRI CASES



 domainsaintmartin11



# MERLOT, SYRAH, CABERNET FRANC, CALADOC PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

CUVÉE 1919

2022



## Présentation

Cette authentique cuvée signe un siècle de vin et savoir-faire sur 4 générations ! 1919, l'arrière-grand-père d'Henri achète le Domaine Saint Martin et y fait son premier vin. Passionné dès sa jeunesse par le métier de vigneron, Henri a repris le flambeau du domaine familial...et voilà la belle histoire continue !!!



## Vinification élevage

Nos raisins sont ramassés à l'aube pour en préserver tout le potentiel qualitatif. Avant la fermentation alcoolique dans notre cave du XVIIIème siècle les baies sont égrappées et triées de façon à éliminer toutes les parties végétales de la grappe. Afin d'extraire au mieux le fruit et la complexité des raisins plusieurs remontages sont effectués. Enfin, la macération dure environ 3 semaines. Un pressurage délicat au pressoir pneumatique avec séparations des jus de coule et des jus de presse est effectué. Après la fermentation malolactique et l'élevage sous-bois de 10 mois le vieillissement en bouteille commence. Sa puissance lui assure un bel avenir, déjà agréable à boire, il peut se garder au moins 10 ans.



## Notes de dégustation

Sa robe grenat profond reflète violets, son nez aux parfums de petits fruits noirs, mélangés à la réglisse et des notes de vanille. En bouche, il offre des arômes de cassis, de poivre et encore de réglisse. Sa bouche équilibrée, veloutée au goût de petits fruits rouges en font un vin rond typique aux cépages et harmonieux.

A déguster idéalement entre 17-18°C sur des viandes rouges grillées, gibiers ou assortiments de fromage...ou juste du chocolat !

\*1 étoile au guide hachette des vins 2018