

# ORATOIRE ST MARTIN



## CÔTES DU RHÔNE BLANC Les P'tits Gars



### SITUATION & TERROIR

Cette cuvée provient d'un vignoble qui se trouve dans la partie méridionale de la vallée du Rhône dont les sols dans l'appellation sont très variés : sols couverts de galets ou sablonneux. Les vignes sont cultivées en agriculture biologique.

### LE CLIMAT

Le climat est de type méditerranéen avec des étés chauds et secs ponctués de quelques orages. Le mistral, relativement constant tout au long de l'année, assure des conditions sanitaires très favorables à la culture de la vigne.

### VENDANGES

Les raisins sont récoltés à maturité précoce. Elles se déroulent au mois de septembre.

### VINIFICATION & ASSEMBLAGE

Pressurage en pressoir pneumatique. Éraflage sans foulage, pas de macération pré-fermentaire, puis fermentation en cuve béton revêtu ou inox. Fermentation basse température (environ 16°C).

Élevage de 2-3 mois sur lies fines en cuve puis mise en bouteilles.

### ENCÉPAGEMENT

Grenache Blanc, Clairette, Viognier & Roussanne.

### CONSOMMATION

Vin de plaisir à consommer sans attendre pour apprécier son côté frais et vif. À la dégustation on découvre au nez des notes de fruits exotiques, puis, une bouche à la fois vive et intense sur des notes de fruits à chair jaune. Il accompagnera parfaitement vos apéritifs (acras de morue, crevettes, petits légumes) et fromages frais.



# ORATOIRE ST MARTIN



## CÔTES DU RHÔNE WHITE Les P'tits Gars



### LOCATION & TERROIR

This cuvée is produced from a vineyard located in the Southern Rhône valley, where the soils of the appellation are very varied: pebble or sandy soils. The vines are farmed organically.

### CLIMATE

The climate is Mediterranean with hot and dry Summers punctuated with a few showers. The Mistral wind blows fairly consistently year-round, ensuring very favorable sanitary conditions for wine growing.

### HARVEST

Grapes are harvested at early maturity. Harvest takes place in September.

### WINEMAKING & MATURING

Pressing in pneumatic press. De-stemming without crushing, no pre-fermentation maceration, then fermentation in coated concrete vats. Low-temperature fermentation (approximately 16°C).

Maturing for 2-3 months on fine lees in vats then bottled.

### GRAPE VARIETIES

Grenache Blanc, Clairette, Viognier & Roussanne.

### DRINKING

Early approachable wines to be enjoyed without waiting to appreciate their tangy, crisp notes.

The nose shows exotic fruit notes, while the mouth displays both crisp and intense notes with fresh fruit character.

It will ideally pair with your starters (cod fish cakes, shrimp, cocktail vegetables) and fresh cheese.



FAMILLE ABEILLE-FABRE