


Domaine
**Saint
Martin**
HENRI CASES



 domainsaintmartin11



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

Indication Géographique Protégée

CUVÉE 1919

2023



Présentation

Ce millésime authentique marque un siècle de vin et de savoir-faire sur 4 générations ! 1919, l'arrière-grand-père d'Henri achète le Domaine Saint Martin et y vinifie son premier vin. Passionné par le métier de vigneron dès son plus jeune âge, Henri reprend le flambeau du domaine familial...et voilà que la belle histoire continue !!!



Vinification élevage

Nos raisins sont soigneusement récoltés à l'aube afin de préserver tout leur potentiel et leur caractère vibrant. À leur arrivée dans notre cave historique du XVIIe siècle, les baies sont méticuleusement égrappées et triées, ce qui permet de ne conserver que les fruits les plus fins, exempts de tout élément végétal.

Afin d'extraire pleinement la profondeur et la complexité du fruit, plusieurs remontages sont effectués pendant la fermentation, suivis d'une période de macération d'environ trois semaines. Un pressurage délicat à l'aide d'un pressoir pneumatique sépare le jus de goutte du jus de presse, assurant ainsi une qualité optimale.

Après la fermentation malolactique, le vin est élevé pendant 10 à 12 mois, ce qui lui permet de s'exprimer pleinement.



Notes de dégustation

Le nez est intensément complexe, dominé par des notes de mûres et de poivre, soutenues par des notes fraîches de réglisse.

En bouche, les arômes évoluent gracieusement, mettant en valeur de succulents fruits noirs, tandis que de subtiles touches de cacao et de poivre noir confèrent une profondeur intrigante à la finale.

Cet assemblage de quatre cépages offre une complexité aromatique exceptionnelle. La bouche est magnifiquement équilibrée, puissante et concentrée. Un vrai plaisir, une vraie gourmandise.

Dégusté à 17-18°C, il accompagne à merveille des plats copieux comme le Cassoulet, les gibiers tels que le sanglier, le chevreuil, les viandes rouges grillées comme la côte de bœuf, un assortiment de fromages, ou un fondant au chocolat.



Medals & prizes

*1 étoile au guide hachette des vins 2018