



## CHÂTEAU LE DEVOY MARTINE

AOP LIRAC, AOP CÔTES DU RHÔNE, IGP VINS DE PAYS

EARL LOMBARDO M. & V. Propriétaires-Récoltants – 448 RN 580 - 30126 Saint-Laurent-Des-Arbres

Tél : +33 (0)4 66 50 01 23 — email : [ledevoymartine@sfr.fr](mailto:ledevoymartine@sfr.fr) — site : [www.chateauledevoymartine.com](http://www.chateauledevoymartine.com)



### IGP Vin de Pays du Gard Blanc 2019

**Cépages :**

Vermentino, Muscat d'Alexandrie, Ugni Blanc

**Vinification :**

Vinification à température contrôlée en cuve inox.

**Dégustation :**

Il développe de fines notes de fruits de la passion et de fleurs blanches.

**Accompagnement :**

Servir à 9°C. C'est le vin idéal pour les belles soirées d'été. Nous vous le conseillons à l'apéritif sur des verrines de légumes ou de chèvre frais. A boire dans l'année

### IGP Vin de Pays du Gard Rosé 2019

**Cépages :**

Carignan, Mourvèdre, Syrah, Muscat d'Alexandrie

**Vinification :**

Saignée et vinification à température contrôlée en cuve béton.

**Dégustation :**

C'est un vin frais et léger. Il développe des notes de fruits rouges et de pamplemousse.

**Accompagnement :**

Servir à 9°C. C'est le vin idéal pour les belles soirées d'été. Nous vous le conseillons autour d'un barbecue ou à l'apéritif. A boire dans l'année

### IGP Vin de Pays du Gard Rouge 2018

**Cépages :**

Carignan 70%, Mourvèdre 30%,

**Vinification :**

Vinification traditionnelle en co-fermentation pendant une semaine.

**Dégustation :**

C'est un vin léger et très fruité avec de jolies notes de fruits noirs.

**Accompagnement :**

Servir à 16-18°C. Nous le conseillons à l'apéritif ou sur un repas quotidien. Il est aussi très bien un peu frais pour accompagner une viande grillée au barbecue en été. A boire dans les 3 à 5 ans.