



DOMAINE DE MARTINOLLES

Press book

Articles de presse

Les bons rapports qualité-prix

Les bulles

Languedoc

* **Domaine de Martinolles**
 Blanquette méthode ancestrale Vergnes, blanc non millésimé
7,70 € **14/20**

Le sourire d'Isabelle Vergnes accueillera les visiteurs venus chercher ici une blanquette toujours sérieusement réalisée.

Le vin : nez fin et élégant sur un joli fruité, bel équilibre en bouche, sur le coing et la pomme verte.
 (04 68 69 41 93)

VINS ET ART DE VIVRE

CRÉMANTS

DE FRANCE

CRÉMANTS DE LIMOUX



Découverte

DOMAINE DE MARTINOLLES

Créé au début du XXe siècle avec une dizaine d'hectares en polyculture, le Domaine de Martinolles s'est considérablement étendu au fil des années. Il exploite désormais 65 hectares de vignes, dont une dizaine est consacrée aux crémants. La production tourne autour de 40 000 bouteilles chaque année, avec deux cuvées, en blanc et en rosé, toutes deux récompensées par une médaille d'or. Un travail important est réalisé à la vigne, afin de rentrer en cuverie les meilleurs raisins possibles au moment de la vendange. Suite au récent décès du propriétaire et vificateur Jean-Marc Vergnes, Jean-Claude [Mas] vigneron languedocien, assure désormais la gérance du domaine aux côtés d'Isabelle, l'épouse de Jean-Marc.

11250 Saint-Hilaire - Tél. 04 68 69 41 93

Blanc 2006 Or

Robe dorée. En bouche le crémant se révèle original et typé, avec des arômes de beurre et de caramel.

Rosé Or

"Beau produit, avec des bulles fines, un nez intense de fraise des bois et d'épices, et une bouche toute en finesse", commentent les dégustateurs.

Crémants de France, septembre 2011

Midi Libre

N° Spécial

Crémant de Limoux rosé - Domaine de Martinolles Ce crémant de Limoux rosé s'imposera à l'apéritif ou sur des mets légers notamment du poisson cru, des sushis ou du jambon de parme, pour sa bouche d'agrumes. A dominante chardonnay, il allie chenin et pinot noir dans un bel équilibre. Pour buller en toute légèreté. 9 € prix départ cave à Saint-Hilaire.



Midi Libre, Décembre 2011

Terre de vins, sélection Bettane & Desseauve
 Jan. 2012

La revue des

COMPTOIRS



Domaine de Martinolles

Brut rosé

Ce crémant méthode traditionnelle à dominante de chardonnay présente une robe rose nuancée de framboise. Le nez marie chèvrefeuille, abricot et pêche. En bouche, une pointe vive de pamplemousse et d'orange sanguine soutient l'effervescence. À servir à l'apéritif ou sur des poissons.

La Revue des comptoirs, Nov. 2011



La Fédération Française des crémants vous propose de découvrir une **sélection de cuvée de crémants AOC** qui feront pétiller vos repas.

Déclinés également en rosé, leurs bulles légères feront chanter vos recettes les plus raffinées.



