

CHÂTEAU  
SAINT-MAUR  
— CRU CLASSE —

# CLOS DE CAPELUNE

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ

À parcelle exceptionnelle, cuvée spéciale. Avec le Clos de Capelune, Château Saint-Maur signe une gamme parcellaire de belle intensité et d'une grande élégance. Des vins gastronomiques dédiés aux beaux moments et aux beaux produits.

## TERROIR

Argilo calcaire riche en schiste et quartz.

## DENSITÉ DE PLANTATION

4000 à 4500 pieds/hectare.

## ÉLEVAGE

Cuve inox.

## VINIFICATION

Basse température avec macération à froid.

## CÉPAGES

60 % Syrah  
25 % Rolle  
15 % Grenache

## SERVICE

8°

## ALCOOL

13,5 %

## TYPE DE TAILLE

Double cordon de Royat.

## CONTENANCE



75 CL 150 CL



## ROSÉ 2023



## DÉGUSTATION

Une robe éclatante d'une délicate couleur litchi attire l'oeil. Son nez puissant et élégant révèle des notes épicées de baies roses, des arômes d'agrumes tels que l'orange sanguine, et même des nuances de menthe sauvage. En bouche, une rondeur structurée cède la place à une fraîcheur envoûtante. Des fruits rouges frais comme la fraise des bois se mêlent à des touches poivrées, prolongeant une finale d'une longueur infinie. Un rosé gastronomique, raffiné, harmonieux et opulent.

## ACCORDS METS & VIN



### LE MOMENT PARFAIT

En tête à tête.



### VIANDE

Côtes de veau de lait, légumes fondants et ail nouveau.



### POISSON

Ravioles de langoustines au piment d'espelette et crème de langoustines.



### LÉGUME

Pomme de terre cuite au four et crème de truffe noire.



### DESSERT

Tarte aux figues de Solliès et glace au lait d'amande.