CHÂTEAU
SAINT-MAUR
CRU CLASSE

CLOS SAINT-VINCENT

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ

Ce rosé parcellaire d'exception est issu de notre parcelle du Clos Saint-Vincent à Saint-Tropez qui abrite une chapelle du même nom. il est le premier rosé de l'année à sortir de nos chais, mais il est aussi le plus rare. Seuls six cents magnums, tous numérotés, seront disponibles. Présenté dans un luxueux coffret noir et or, ce divin nectar, enfermé dans un sublime flacon noir, cultive le mystère, se laisse désirer... Une expérience unique !

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
44 % Syrah
29 % Mourvèdre
27 % Tibouren

SERVICE
8°

ALCOOL
13 %

TYPE DE TAILLE
Double cordon de Royat.

CONTENANCE
150 CL

PRODUCTION ANNUELLE
600 magnums.

ROSÉ 2023

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE · CRU CLASSÉ · CÔTES DE PROVENCE

DÉGUSTATION

Ce rosé offre un nez exubérant, déployant un bouquet de fruits exotiques et des notes florales et thiolées. En bouche, il se révèle gourmand, fruité et puissant, offrant des nuances de fraise et de pamplemousse. Sa finale exceptionnelle, légèrement épicée, confère à ce rosé une grande prestance, en faisant un vin d'exception.

ACCORDS METS & VIN

LE MOMENT PARFAIT
Sur une table festive.

VIANDE
Côte de veau aux girolles.

POISSON
Salade de homard bleu, vinaigrette carotte, orange, gingembre. Saint-Jacques au foie gras.

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

DESSERT
Omelette norvégienne aux fruits exotiques.