

CHÂTEAU  
SAINT-MAUR  
— CRU CLASSE —

# L'EXCELLENCE

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ

La gamme Excellence représente l'ADN du domaine. Elle combine humblement expression du terroir et élégance pour offrir des vins gastronomiques.

## TERROIR

Argilo calcaire riche en schiste et quartz.

## DENSITÉ DE PLANTATION

4000 à 4500 pieds/hectare.

## ÉLEVAGE

25% en barrique.

## VINIFICATION

Basse température avec macération à froid.

## CÉPAGE

100 % Rolle

## SERVICE

6-8°

## ALCOOL

13,5 %

## TYPE DE TAILLE

Double cordon de Royat.

## CONTENANCE



75 CL 150 CL



## BLANC 2023



## DÉGUSTATION

Doté d'une couleur dorée éclatante, ce vin offre un nez élégant et racé, dévoilant des arômes miellés d'acacia et des nuances de vanille bourbon. L'attaque en bouche est veloutée, puis se déploie avec une belle tension. Des saveurs de poire, d'agrumes et une subtile minéralité et salinité se conjuguent pour offrir une longueur remarquable. Un vin blanc de gastronomie à l'équilibre parfait.

## ACCORDS METS & VIN



### LE MOMENT PARFAIT

Autour d'une bouillabaisse entre amis.



### VIANDE

Onglet de veau, girolles et sauce crémée. Filet mignon de porc farci à la sauge et légumes grillés.



### POISSON

Tartare de saumon et tomates anciennes. Saint-Jacques snackées, seiches grillées, jus chorizo et poivrons grillés.



### LÉGUME

Velouté lentilles et champignons.



### FROMAGE

Banon AOP. Brebis Corse.