

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.

CÉPAGES

40 % Grenache
25 % Syrah
20 % Cinsault
6 % Rolle
4 % Cabernet sauvignon
3 % Mourvèdre
2 % Tibouren

TYPE DE TAILLE

Double cordon de Royat.



DENSITÉ DE PLANTATION

4000 à 4500 pieds/hectare.

ÉLEVAGE

Cuve inox.

VINIFICATION

Basse température avec macération à froid.

SERVICE

6-7°

ALCOOL

13 %

CONTENANCE



75 CL 150 CL 300 CL 600 CL



ROSÉ 2023



DÉGUSTATION

Sa robe est limpide et brillante aux reflets saumonés. Au nez, des arômes élégants de pêche, de pamplemousse et de fruits exotiques se mêlent à des notes croquantes de groseille et de framboise. La fraîcheur s'allie à une subtile amertume, offrant un volume remarquable en bouche. Complexe et aérien, ce vin dévoile une minéralité et une salinité exquises, prolongeant sa finale longue et aromatique. Un vin complexe et élégant.

ACCORDS METS & VIN



LE MOMENT PARFAIT

Devant une vue à couper le souffle.



VIANDE

Onglet et ris de veau sauce girolle.



POISSON

Rougets grillés sauce chien.
Steak de thon aux herbes.



LÉGUME

Fleurs de courgettes farcies au Broccio.



FROMAGE & DESSERT

Mozzarella di Bufala. Sorbet litchi.