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.

CÉPAGES
60 % Syrah
15 % Grenache
13 % Cabernet sauvignon
12 % Cinsault

ÉLEVAGE
100% barrique pendant 1 an.

VINIFICATION
Cuve tronconique avec remontage et pigeage.

SERVICE
15°

ALCOOL
14 %

TYPE DE TAILLE
Double cordon de Royat.

CONTENANCE
75 CL 150 CL

ROUGE 2022

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

DÉGUSTATION

D'une couleur pourpre sombre et intense avec des reflets rubis, ce vin dévoile un nez puissant où se mêlent des notes de chocolat, de cerise kirshée. La garigue se profile également avec des nuances de sous-bois et de laurier-sauce. En bouche, il se révèle puissant et structuré, exprimant des saveurs de zan, de cacao et de fruits rouges mûrs, avec une touche d'épices et une finale mentholée qui offre une très belle longueur. Les tanins, bien que jeunes, sont de qualité. Ce vin atteindra son apogée dans environ trois ans et pourra être apprécié jusqu'à cinq ans après le millésime.

ACCORDS METS & VIN

LE MOMENT PARFAIT
Au retour d'une cueillette de champignons et devant un feu de cheminée.

VIANDE
Côte de boeuf Wagu maturée.
Pithiviers de Colvert au foie gras.
Civet de lièvre à la royale.

POISSON
Daube de poulpe à la provençale.
Morue sauce raïto.

LÉGUME
Potée auvergnate.

FROMAGE
Brie à la truffe.