

CHÂTEAU
SAINT-MAUR
— CRU CLASSE —

SAINT-M

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ

La gamme Saint-M développe des vins plaisir idéaux pour l'apéritif ou autour d'une cuisine de partage pour un moment de convivialité.

TERROIR Argilo calcaire riche en schiste et quartz.	DENSITÉ DE PLANTATION 4000 à 4500 pieds/hectare.	
CÉPAGE 40 % Syrah 24 % Cinsault 23 % Grenache 12 % Tibouren 1 % Cabernet sauvignon	ÉLEVAGE Cuve inox.	VINIFICATION Cuve tronconique avec remontage et pigeage.
	SERVICE 12-14°	ALCOOL 14 %
TYPE DE TAILLE Double cordon de Royat.	CONTENANCE	
	 50 CL	 75 CL
	 150 CL	



ROUGE 2023



DÉGUSTATION

D'une robe grenat aux reflets violets, ce vin dévoile un nez expressif révélant des notes de fruits rouges et noirs tels que la cerise et le cassis, soulignés par des arômes poivrés. En bouche, il offre une gourmandise croquante, des tanins jeunes et une palette aromatique généreuse, oscillant entre fruits rouges juteux, épices douces, et une subtile suggestion de bois à travers des touches délicates de noyau de pruneau et de moka. Un vin plaisir et gouleyant à déguster dans les trois prochaines années.

ACCORDS METS & VIN



LE MOMENT PARFAIT

Un soir de vendanges.



VIANDE

Poulet rôti, ail en chemise.
Côtelettes d'agneau grillées au romarin.



POISSON

Calamars à l'Armoricaine.



LÉGUME

Aubergine parmesane.
Poivrons grillés en salade.



FROMAGE & DESSERT

Saint-Marcellin et Saint Nectaire.
Poire au vin cannelle.