



CLOS DE CAPELUNE

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ

À parcelle exceptionnelle, cuvée spéciale. Avec le Clos de Capelune, Château Saint-Maur signe une gamme parcellaire de belle intensité et d'une grande élégance. Des vins gastronomiques dédiés aux beaux moments et aux beaux produits.

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 45 % Syrah 25 % Grenache 20 % Rolle 10 % Cinsault	SERVICE 8°	ALCOOL 13 %
	TYPE DE TAILLE Double cordon de Royat.	CONTENANCE    75 CL 150 CL
PRODUCTION ANNUELLE 9 000 bouteilles.		








ROSÉ 2024



DÉGUSTATION

Une robe éclatante d'une délicate couleur litchi attire l'oeil. Son nez puissant et élégant révèle des notes épicées de baies roses, des arômes d'agrumes tels que l'orange sanguine, et même des nuances de menthe sauvage. En bouche, une rondeur structurée cède la place à une fraîcheur envoûtante. Des fruits rouges frais comme la fraise des bois se mêlent à des touches poivrées, prolongeant une finale d'une longueur infinie. Un rosé gastronomique, raffiné, harmonieux et opulent.

ACCORDS METS & VIN

-  **LE MOMENT PARFAIT**
En tête à tête.
-  **VIANDE**
Côtes de veau de lait, légumes fondants et ail nouveau.
-  **POISSON**
Ravioles de langoustines au piment d'espelette et crème de langoustines.
-  **LÉGUME**
Pomme de terre cuite au four et crème de truffe noire.
-  **DESSERT**
Tarte aux figues de Solliès et glace au lait d'amande.