

CHÂTEAU
SAINT MAUR
— CRU CLASSÉ —

VIN BIOLOGIQUE



CLOS SAINT-VINCENT

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ

Ce rosé parcellaire d'exception est issu de notre parcelle du Clos Saint-Vincent à Saint-Tropez qui abrite une chapelle du même nom. Il est le premier rosé bio à sortir de nos chais, mais il est aussi le plus rare. Seuls six cents magnums, tous numérotés, seront disponibles.

Présenté dans un luxueux coffret noir et or, ce divin nectar, enfermé dans un sublime flacon noir, cultive le mystère, se laisse désirer... Une expérience unique !

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

60% Mourvèdre
40% Syrah

SERVICE

8°

ALCOOL

13%

TYPE DE TAILLE

Double cordon de Royat.

CONTENANCE



150 CL



PRODUCTION ANNUELLE

600 magnums.



ROSÉ 2025



DÉGUSTATION

Ce rosé offre un nez exubérant, déployant un bouquet de fruits exotiques et des notes florales et thiolées. En bouche, il se révèle gourmand, fruité et puissant, offrant des nuances de fraise et de pamplemousse. Sa finale exceptionnelle, légèrement épicée, confère à ce rosé une grande prestance, en faisant un vin d'exception.

ACCORDS METS & VIN



LE MOMENT PARFAIT

Sur une table festive.



VIANDE

Côte de veau aux girolles.



POISSON

Salade de homard bleu, vinaigrette carotte, orange, gingembre. Saint-Jacques au foie gras.



LÉGUME

Pomme de terre cuite au four
et crème de truffe noire.



DESSERT

Omelette norvégienne aux fruits exotiques.