

L'EXCELLENCE

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ
BLANC 2022

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.

CÉPAGE

Rolle 100%

DENSITÉ DE PLANTATION

4000 à 4500 pieds/hectare.

TYPE DE TAILLE

Double cordon de Royat.

ÉLEVAGE

30% en barrique.

VINIFICATION

Basse température avec macération à froid.

PRODUCTION ANNUELLE

20 000 bouteilles.

ALCOOL

13%

SERVICE

6-8°

CONTENANCE

75CL
150CL

DÉGUSTATION

La robe est claire, or pâle et cristalline avec de beaux reflets brillants. Le nez est élégant avec des notes citronnées et exotiques. La bouche est structurée et légèrement boisée avec des notes d'agrumes et une jolie finale minérale. Un vin généreux et expressif.

ACCORDS METS & VIN

LE MOMENT PARFAIT

Autour d'une bouillabaisse entre amis.

VIANDES

Onglet de veau, girolles et sauce crémée. Filet mignon de porc farci à la sauge et légumes grillés.

POISSONS

Tartare de saumon et tomates anciennes. Saint-Jacques snackées, seiches grillées, jus chorizo et poivrons grillés.

LÉGUMES

Velouté lentilles et champignons.

FROMAGES

Banon AOP.
Brebis Corse.



CHÂTEAU
SAINT-MAUR
— CRU CLASSÉ —