

L'EXCELLENCE

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ
ROSÉ 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.

TYPE DE TAILLE

Double cordon de Royat.

ALCOOL

13%

CÉPAGE

Grenache 30%
Syrah 25%
Cinsault 25%
Cabernet Sauvignon 7%
Tibouren 6%
Rolle 5%
Mourvèdre 2%

ÉLEVAGE

Cuve en inox.

SERVICE

6-7°

VINIFICATION

Basse température avec macération à froid.

CONTENANCE

75CL
150CL
300CL
600CL

DENSITÉ DE PLANTATION

4000 à 4500 pieds/hectare.

PRODUCTION ANNUELLE

135 000 bouteilles.

DÉGUSTATION

Robe élégante, pâle aux reflets pêche et litchi. Le nez est puissant et aromatique sur des notes de fruits exotiques, mangue et passion. La bouche est expressive et élégante avec de jolies notes de fraîcheur. Arômes fruités avec notamment des touches d'agrumes. Un vin de belle complexité, minérale avec une jolie finale saline.

ACCORDS METS & VIN

LE MOMENT PARFAIT

Devant une vue à couper le souffle.

VIANDES

Onglet et ris de veau sauce girofle.

POISSONS

Rougets grillés sauce chien.
Steak de thon aux herbes.

LÉGUMES

Fleurs de courgettes farcies au Broccio.

FROMAGES & DESSERTS

Mozzarella di Bufala.
Sorbet litchi.



CHÂTEAU
SAINT-MAUR
— CRU CLASSÉ —