

CHÂTEAU
SAINT-MAUR
— CRU CLASSÉ —

L'EXCELLENCE

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ

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.

CÉPAGES

72 % Syrah
26 % Grenache
2 % Cinsault

TYPE DE TAILLE

Double cordon de Royat.



DENSITÉ DE PLANTATION

4000 à 4500 pieds/hectare.

ÉLEVAGE

100% barrique pendant 1 an.

VINIFICATION

Cuve tronconique avec remontage et pigeage.

SERVICE

15°

ALCOOL

14 %

CONTENANCE



75 CL 150 CL



ROUGE 2023



DÉGUSTATION

D'une couleur pourpre sombre et intense avec des reflets rubis, ce vin dévoile un nez puissant où se mêlent des notes de chocolat, de cerise kirshée. La garigue se profile également avec des nuances de sous-bois et de laurier-sauce. En bouche, il se révèle puissant et structuré, exprimant des saveurs de zan, de cacao et de fruits rouges mûrs, avec une touche d'épices et une finale mentholée qui offre une très belle longueur. Les tanins, bien que jeunes, sont de qualité. Ce vin atteindra son apogée dans environ trois ans et pourra être apprécié jusqu'à cinq ans après le millésime.

ACCORDS METS & VIN



LE MOMENT PARFAIT

Au retour d'une cueillette de champignons et devant un feu de cheminée.



VIANDE

Côte de boeuf Wagu maturée.
Pithiviers de Colvert au foie gras.
Civet de lièvre à la royale.



POISSON

Daube de poule à la provençale.
Morue sauce raito.



LÉGUME

Potée auvergnate.



FROMAGE

Brie à la truffe.