






CHÂTEAU
SAINT+MAUR
— CRU CLASSÉ —

SAINT-M

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ

La gamme Saint-M développe des vins plaisir idéaux pour l'apéritif ou autour d'une cuisine de partage pour un moment de convivialité.

TERROIR Argilo calcaire riche en schiste et quartz.	DENSITÉ DE PLANTATION 4000 à 4500 pieds/hectare.	
CÉPAGE 100 % Rolle	ÉLEVAGE 10% en barrique.	VINIFICATION Basse température avec macération à froid.
	SERVICE 6°	ALCOOL 13,5 %
TYPE DE TAILLE Double cordon de Royat.	CONTENANCE	
	 50 CL	 75 CL
	 150 CL	



BLANC 2024



DÉGUSTATION

Ce vin présente une robe jaune pâle aux reflets verts brillants. Son bouquet aromatique est explosif, mêlant des notes exotiques, des agrumes et des fruits à chair blanche, accompagnés de délicates touches florales miellées de chèvrefeuille. En bouche, il offre une fraîcheur envoûtante et une belle rondeur, prolongée par une finale persistante. Un vin équilibré idéal pour partager des moments uniques.

ACCORDS METS & VIN

-  **LE MOMENT PARFAIT**
Une soirée tapas à l'ombre d'une terrasse.
-  **VIANDE**
Brochette de poulet marinée au citron et huile d'olive.
-  **POISSON**
Loup grillé au fenouil, couteaux en persillade. Ceviche de dorade, agrumes et passion.
-  **LÉGUME**
Tian de légumes grillés. Tarte courgettes et chèvre.
-  **FROMAGE & DESSERT**
Chèvre frais et gelée de groseilles. Tarte aux fraises.