

CHÂTEAU
SAINT-MAUR
— CRU CLASSE —

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.

CÉPAGES

40 % Cinsault
20 % Grenache
15 % Syrah
10 % Cabernet sauvignon
7 % Tibouren
6 % Mourvèdre
2 % Rolle

TYPE DE TAILLE

Double cordon de Royat.



DENSITÉ DE PLANTATION

4000 à 4500 pieds/hectare.

ÉLEVAGE

Cuve inox.

VINIFICATION

Basse température avec macération à froid.

SERVICE

6°

ALCOOL

13 %

CONTENANCE



50 CL



75 CL



150 CL



300 CL



ROSÉ 2023



DÉGUSTATION

Jolie robe saumonée, pâle, brillante et limpide. Cette cuvée dévoile un nez expressif et fruité, offrant des notes d'abricots, de fruits rouges et des nuances aériennes d'agrumes. En bouche, elle est gourmande et généreuse, déployant des saveurs de fruits à noyau, tel que la pêche. Un vin élégant et rafraîchissant, parfait pour tous les moments de partage.

ACCORDS METS & VIN



LE MOMENT PARFAIT

Les pieds dans l'eau.



VIANDE

Roulé de veau aux herbes et au parmesan. Poulet citronnelle.



POISSON

Tartare de saumon. Spaghetti alle vongole.



LÉGUME

Petits farcis. Wok de légumes thaï.



FROMAGE & DESSERT

Chèvre frais et gelée de groseilles. Tarte aux fraises.