

# SAINT-M

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ  
**ROUGE 2019**

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.

## ÉLEVAGE

20% barriques.

## ALCOOL

En attente  
d'assemblage.

## CÉPAGE

En attente d'assemblage.  
Syrah  
Grenache  
Mourvèdre  
Cabernet Sauvignon  
Cinsault

## VINIFICATION

Cuve tronconique  
avec remontage  
et pigeage.

## SERVICE

12-14°

## CONTENANCE

50 CL  
75 CL  
150 CL

## DÉGUSTATION

Robe rubis et reflets framboise. Gourmand, croquant, évoquant des notes de garrigues, de fruits rouges. Légèrement épicé et poivré. Une bouche tendre et fruitée, offrant des notes de cassis, violette et des tanins souples. Jolie finale persistante.

## ACCORDS METS & VIN

### LE MOMENT PARFAIT

Un soir de vendanges.

### VIANDES

Poulet rôti, ail en chemise.  
Cotelettes d'agneau grillées au  
romarin.

### POISSONS

Calamars à l'Armoricaine.

### LÉGUMES

Aubergine parmesane.  
Poivrons grillés en salade.

### FROMAGES & DESSERTS

Saint-Marcellin et Saint  
Nectaire. Poire au vin cannelle.



CHATEAU  
SAINT-MAUR  
— CRU CLASSE —