

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

Argile calcaire
riche en schiste
et quartz.

ÉLEVAGE

20% barriques.

ALCOOL

13,5%

CÉPAGE

Syrah 35%
Mourvèdre 25%
Cabernet Sauvignon 20%
Cinsault 15%
Grenache 5%

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 —