

# SAINT-MAUR

## MAUR & MORE

CÔTES DE PROVENCE - AOP

*Le Maur & More est un vin rosé expressif et fruité. Sa robe cristalline est élégante, il est idéal à déguster pour toutes les occasions.*

<b>TERROIR</b> Schiste sableux.	<b>DENSITÉ DE PLANTATION</b> 4000 à 4500 pieds/hectare.	
<b>CÉPAGES</b> 55 % Grenache 31 % Cinsault 7 % Rolle 3,5 % Syrah 2 % Carignan 1,5 % Mourvèdre	<b>ÉLEVAGE</b> Cuve inox.	<b>VINIFICATION</b> Basse température avec macération à froid.
	<b>SERVICE</b> 6°	<b>ALCOOL</b> 13,5 %
<b>TYPE DE TAILLE</b> Double cordon de Royat.	<b>CONTENANCE</b>	
	 75 CL	 150 CL








## ROSÉ 2023

### DÉGUSTATION

Robe cristalline, très brillante, d'une couleur pêche aux reflets dorés. Le nez est expressif et fruité, offrant des arômes de pêche blanche et de baies rouges telles que la groseille. En bouche, c'est une sensation fraîche et désaltérante.

### ACCORDS METS & VIN

-  **LE MOMENT PARFAIT**  
Dans la piscine, avec ou sans glaçons.
-  **VIANDE**  
Brochette de bœuf. Côte de porc marinée.
-  **POISSON**  
Saumon vapeur.
-  **LÉGUME**  
Tian de légumes.
-  **DESSERT**  
Soupe de fraises.