

MAUR & MORE

CÔTES DE PROVENCE - AOP

ROSÉ 2020

LE MAUR & MORE EST UN VIN ROSÉ EXPRESSIF ET FRUITÉ. SA ROBE CRISTALLINE EST ÉLÉGANTE, IL EST IDÉAL À DÉGUSTER POUR TOUTES LES OCCASIONS.

TERROIR

Schiste sableux.

ÉLEVAGE

Cuve en inox.

ALCOOL

13%

CÉPAGE

Grenache 50 %
Cinsault 30 %
Syrah 10 %
Mourvèdre 10 %

VINIFICATION

Basse température
avec macération
à froid.

SERVICE

6°

CONTENANCE

75 CL

DÉGUSTATION

Robe cristalline et très brillante, couleur pêche aux reflets dorés. Un nez expressif et fruité avec des notes de pêche blanche et de baies rouges comme la groseille. La bouche est fraîche et désaltérante.

ACCORDS METS & VIN

LE MOMENT PARFAIT

Dans la piscine, avec ou sans glaçons.

VIANDES

Brochette de bœuf.
Côte de porc marinée.

POISSONS

Saumon vapeur.

LÉGUMES

Tian de légumes.

DESSERTS

Soupe de fraises.



SAINT-MAUR