

CLOS DE CAPELUNE

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ
ROSÉ 2020

À PARCELLE EXCEPTIONNELLE, CUVÉE SPÉCIALE. AVEC LE CLOS DE CAPELUNE, CHÂTEAU SAINT-MAUR SIGNE UNE GAMME PARCELLAIRE DE BELLE INTENSITÉ ET D'UNE GRANDE ÉLÉGANCE. DES VINS GASTRONOMIQUES DÉDIÉS AUX BEAUX MOMENTS ET AUX BEAUX PRODUITS.

TERROIR

Argilo calcaire
riche en schiste
et quartz.

ÉLEVAGE

Cuve en inox.

ALCOOL

13%

CÉPAGE

Syrah 65%
Grenache 25%
Rolle 10%

VINIFICATION

Basse température
avec macération
à froid.

SERVICE

8°

CONTENANCE

75 CL
150 CL

DÉGUSTATION

Une robe litchi aux reflets roses pâles. Un nez très délicat, élégant et tout en finesse qui appelle à la dégustation. Une bouche sensuelle avec un beau volume en bouche et une belle intensité. Un rosé puissant au touché soyeux pour ce vin d'émotion.

ACCORDS METS & VIN

LE MOMENT PARFAIT

En tête à tête.

VIANDES

Côtes de veau de lait, légumes
fondants et ail nouveau.

POISSONS

Ravioles de langoustines au
piment d'espelette et crème
de langoustines.

LÉGUMES

Pomme de terre cuite au four
et crème de truffe noire.

DESSERTS

Tarte aux figues de Solliès
et glace au lait d'amande.



CHÂTEAU
SAINT-MAUR
— CRU CLASSÉ —

CLOS DE CAPELUNE

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ
BLANC 2020

À PARCELLE EXCEPTIONNELLE, CUVÉE SPÉCIALE. AVEC LE CLOS DE CAPELUNE, CHÂTEAU SAINT-MAUR SIGNE UNE GAMME PARCELLAIRE DE BELLE INTENSITÉ ET D'UNE GRANDE ÉLÉGANCE. DES VINS GASTRONOMIQUES DÉDIÉS AUX BEAUX MOMENTS ET AUX BEAUX PRODUITS.

TERROIR

Argilo calcaire
riche en schiste
et quartz.

ÉLEVAGE

100% barriques.

ALCOOL

14%

CÉPAGE

Rolle 100%

VINIFICATION

Basse température
avec macération
à froid.

SERVICE

6°

CONTENANCE

75 CL

DÉGUSTATION

Une belle robe or avec des reflets or jaune brillants. Un nez riche, dense avec des notes gourmandes briochées, de fleurs blanches miellées mais aussi de petits fruits mûrs à noyaux : mirabelle, abricot Bergeron... Bouche onctueuse où l'on retrouve des notes de brioche, forales et de miel soutenue par une finale fraîche et dynamique.

ACCORDS METS & VIN

LE MOMENT PARFAIT

Autour d'un repas gastronomique.

VIANDES

Bouchée à la reine.

POISSONS

Risotto à la Saint-Jacques et
aux truffes, pointes d'asperges
blanches. Rôti de lotte au lard
et beurre de thym.

LÉGUMES

Velouté choux Fleur, châtaignes
et crème fraîche d'Isigny.

FROMAGES & DESSERTS

Brillât-Savarin farci aux
fruits secs. Chaource.
Tarte aux mirabelle.



CHÂTEAU
SAINT-MAUR
— CRU CLASSÉ —