

# EXCELLENCE

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ

ROSÉ 2020

LA GAMME EXCELLENCE REPRÉSENTE L'ADN DU DOMAINE. ELLE COMBINE HUMBLEMENT EXPRESSION DU TERROIR ET ÉLÉGANCE POUR OFFRIR DES VINS GASTRONOMIQUES.

## TERROIR

Argilo calcaire riche en schiste et quartz.

## ÉLEVAGE

Cuve en inox.

## ALCOOL

13,5%

## CÉPAGE

Grenache 40%  
Syrah 30%  
Cinsault 20%  
Mourvèdre 5%  
Tibouren 2%  
Rolle 2%  
Carignan 1%

## VINIFICATION

Basse température avec macération à froid.

## SERVICE

6-7°

## CONTENANCE

75 CL  
150 CL  
300 CL  
600 CL

## DÉGUSTATION

Une robe pâle aux reflets saumonés. Puissant et complexe, sur des notes exotiques de mangue, pêche de vigne et d'agrumes. Bouche élégante et généreuse, elle est dominée par la pêche puis soutenue par une jolie fraîcheur et une note finale saline.

## ACCORDS METS & VIN

### LE MOMENT PARFAIT

Devant une vue à couper le souffle.

### VIANDES

Onglet et riz de veau sauce girofle.

### POISSONS

Rougets grillés sauce chien.  
Steak de thon aux herbes.

### LÉGUMES

Fleurs de courgettes farcies au Broccio.

### FROMAGES & DESSERTS

Mozzarella di Buffala.  
Sorbet litchi.



CHÂTEAU  
SAINT-MAUR  
— CRU CLASSÉ —

# EXCELLENCE

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ  
**BLANC 2020**

LA GAMME EXCELLENCE REPRÉSENTE L'ADN DU DOMAINE. ELLE COMBINE HUMBLEMENT EXPRESSION DU TERROIR ET ÉLÉGANCE POUR OFFRIR DES VINS GASTRONOMIQUES.

## TERROIR

Argilo calcaire riche en schiste et quartz.

## ÉLEVAGE

25% barriques.

## ALCOOL

14%

## CÉPAGE

Rolle 100%

## VINIFICATION

Basse température avec macération à froid.

## SERVICE

6-8°

## CONTENANCE

75 CL  
150 CL

## DÉGUSTATION

Une robe or pâle cristalline avec de beaux reflets verts brillants, clairs et limpides. Nez intense. Il offre une belle complexité et richesse sur des notes de fruits à noyaux, pêche blanche et abricot, soutenu par des arômes légèrement toastés. Bouche avec une attaque onctueuse et soutenue par une jolie fraîcheur apportant un bel équilibre à ce vin généreux.

## ACCORDS METS & VIN

### LE MOMENT PARFAIT

Autour d'une bouillabaisse entre amis.

### VIANDES

Onglet de veau, girolles et sauce crémée. Filet mignon de porc farci à la sauge et légumes grillés.

### POISSONS

Tartare de saumon et tomates anciennes. Saint-Jacques snackées, sèches grillées, jus chorizo et poivrons grillés.

### LÉGUMES

Velouté lentilles et champignons.

### FROMAGES

Banon AOP.  
Brebis Corse.



CHÂTEAU  
SAINT-MAUR  
— CRU CLASSÉ —

# EXCELLENCE

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

LA GAMME EXCELLENCE REPRÉSENTE L'ADN DU DOMAINE. ELLE COMBINE HUMBLEMENT EXPRESSION DU TERROIR ET ÉLÉGANCE POUR OFFRIR DES VINS GASTRONOMIQUES.

## TERROIR

Argilo calcaire  
riche en schiste  
et quartz.

## ÉLEVAGE

20% barriques.

## ALCOOL

14,5%

## CÉPAGE

Syrah 50%  
Mourvèdre 30%  
Cabernet Sauvignon 15%  
Grenache 5%

## VINIFICATION

Cuve tronconique  
avec remontage  
et pigeage.

## SERVICE

15°

## CONTENANCE

75 CL  
150 CL

## DÉGUSTATION

Robe pourpre profonde, reflets violets. Notes riches et concentrées sur les fruits noirs mûrs, cerise kirschée, épices et Zan. Bouche ample et gourmande, on retrouve les fruits noirs en bouche et un côté poivré. Belle finale sur des tanins soyeux.

## ACCORDS METS & VIN

### LE MOMENT PARFAIT

Au retour d'une cueillette de champignons et devant un feu de cheminée.

### VIANDES

Côte de boeuf Wagu maturée.  
Pithiviers de Colvert au foie  
gras. Civet de lièvre à la royale.

### POISSONS

Daube de poule  
à la provençale.  
Morue sauce raito.

### LÉGUMES

Potée auvergnate.

### FROMAGES

Brie à la truffe.



CHÂTEAU  
SAINT-MAUR  
— CRU CLASSÉ —