

SAINT-M

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ

ROSÉ 2020

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

Argilo calcaire riche en schiste et quartz.

ÉLEVAGE

Cuve en inox.

ALCOOL

13%

CÉPAGE

Grenache 35%
Cinsault 30%
Syrah 15%
Mourvèdre 8%
Cabernet Sauvignon 7%
Rolle 4%
Carignan 1%

VINIFICATION

Basse température avec macération à froid.

SERVICE

6°

CONTENANCE

50 CL
75 CL
150 CL
300 CL

DÉGUSTATION

Robe saumonée, pâle, brillante et limpide. Un nez gourmand, aux notes de fruits rouges, de fraise Gariguettes. Une bouche onctueuse, dominée par la fraise et le pomelo. Finale rafraichissante.

ACCORDS METS & VIN

LE MOMENT PARFAIT

Les pieds dans l'eau.

VIANDES

Roulé de veau aux herbes et au parmesan.
Poulet citronnelle.

POISSONS

Tartare de saumon.
Spaghetti alle vongole.

LÉGUMES

Petits farcis.
Wok de légumes thaï.

FROMAGES & DESSERTS

Chèvre frais et gelée de groseilles.
Tarte aux fraises.



CHATEAU
SAINT-MAUR
— CRU CLASSÉ —

SAINT-M

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ
BLANC 2020

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

Argilo calcaire
riche en schiste
et quartz.

ÉLEVAGE

Cuve en inox.

ALCOOL

13%

CÉPAGE

Rolle 100%

VINIFICATION

Basse température
avec macération
à froid.

SERVICE

6°

CONTENANCE

50 CL
75 CL

DÉGUSTATION

Une robe or très pâle avec des reflets brillants. Un nez expressif et aromatique avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques présageant fraîcheur et gourmandise. Une bouche avec une attaque franche et rafraîchissante développant des arômes d'agrumes. Un vin désaltérant et plaisir.

ACCORDS METS & VIN

LE MOMENT PARFAIT

Une soirée tapas à l'ombre d'une terrasse.

VIANDES

Brochette de poulet marinée
au citron et huile d'olive.

POISSONS

Loup grillé au fenouil, couteaux
en persillade. Ceviche de
dorade, agrumes et passion.

LÉGUMES

Tian de légumes grillés.
Tarte courgettes et chèvre.

FROMAGES & DESSERTS

Chèvre frais et gelée de
groseilles. Tarte aux fraises.



CHATEAU
SAINT-MAUR
— CRU CLASSÉ —

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.



CHÂTEAU
SAINT-MAUR
— CRU CLASSÉ —