

L'EXCELLENCE

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ
ROSÉ 2021

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%

CÉPAGE

Grenache 40%
Syrah 25%
Cinsault 20%
Rolle 8%
Mourvèdre 4%
Cabernet Sauvignon 3%

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 ris 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 Bufala.
Sorbet litchi.



CHÂTEAU
SAINT-MAUR
— CRU CLASSÉ —

L'EXCELLENCE

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ
BLANC 2021

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

13,5%

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, seiches grillées, jus chorizo et poivrons grillés.

LÉGUMES

Velouté lentilles et champignons.

FROMAGES

Banon AOP.
Brebis Corse.



CHÂTEAU
SAINT-MAUR
— CRU CLASSÉ —

L'EXCELLENCE

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ
ROUGE 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

95% barriques.

ALCOOL

14%

CÉPAGE

Syrah 60%
Cabernet Sauvignon 25%
Grenache 10%
Cinsault 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 —