

# SAINT-M

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ  
**ROSÉ**

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

12,5%

## CÉPAGE

Cinsault 35%  
Grenache 25%  
Syrah 20%  
Mourvèdre 5%  
Cabernet Sauvignon 5%  
Tibouren 5%  
Rolle 3%  
Clairette 2%

## 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.



CHÂTEAU  
SAINT-MAUR  
— CRU CLASSE —