

SAINT-M

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ
BLANC

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.

CÉPAGE

Rolle 95%
Clairette 5%

DENSITÉ DE PLANTATION

4000 à 4500 pieds/hectare.

TYPE DE TAILLE

Double cordon de Royat.

ÉLEVAGE

Cuve inox.

VINIFICATION

Basse température avec macération à froid.

PRODUCTION ANNUELLE

23 000 bouteilles.

ALCOOL

13%

SERVICE

6°

CONTENANCE

50CL
75CL
150CL

DÉGUSTATION

Robe claire et limpide, avec des reflets jaunes brillants. Le vin offre un nez subtil et aromatique avec des notes abricotées. En bouche, belle amplitude, touche saline. Un vin plaisir avec une finale élégante.

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 CLASSE —