

# SAINT-M

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ

## ROUGE

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.

### TYPE DE TAILLE

Double cordon de Royat.

### ALCOOL

13,5%

### CÉPAGE

Grenache 60%  
Syrah 30%  
Cinsault 10%

### ÉLEVAGE

Cuve inox.

### SERVICE

12-14°

### DENSITÉ DE PLANTATION

4000 à 4500 pieds/ hectare.

### VINIFICATION

Cuve tronconique avec remontage et pigeage.

### CONTENANCE

50CL  
75CL  
150CL

### PRODUCTION ANNUELLE

10 000 bouteilles.

## DÉGUSTATION

Robe rubis et reflets framboise. Gourmand, croquant, évoquant des notes de garrigue, 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.  
Côtelettes 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.



CHATEAU  
SAINT-MAUR  
— CRU CLASSE —