

CHÂTEAU  
SAINT-MAUR  
— CRU CLASSE —

# SAINT-M

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ

*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.

## DENSITÉ DE PLANTATION

4000 à 4500 pieds/hectare.

## CÉPAGE

40 % Syrah  
24 % Cinsault  
23 % Grenache  
12 % Tibouren  
1 % Cabernet sauvignon

## ÉLEVAGE

Cuve inox.

## VINIFICATION

Cuve tronconique avec remontage et pigeage.

## SERVICE

12-14°

## ALCOOL

14 %

## TYPE DE TAILLE

Double cordon de Royat.

## CONTENANCE



50 CL



75 CL



150 CL



# ROUGE



## DÉGUSTATION

D'une robe grenat aux reflets violets, ce vin dévoile un nez expressif révélant des notes de fruits rouges et noirs tels que la cerise et le cassis, soulignés par des arômes poivrés. En bouche, il offre une gourmandise croquante, des tanins jeunes et une palette aromatique généreuse, oscillant entre fruits rouges juteux, épices douces, et une subtile suggestion de bois à travers des touches délicates de noyau de pruneau et de moka. Un vin plaisir et gouleyant à déguster dans les trois prochaines années.

## ACCORDS METS & VIN



### LE MOMENT PARFAIT

Un soir de vendanges.



### VIANDE

Poulet rôti, ail en chemise.  
Côtelettes d'agneau grillées au romarin.



### POISSON

Calamars à l'Armoricaine.



### LÉGUME

Aubergine parmesane.  
Poivrons grillés en salade.



### FROMAGE & DESSERT

Saint-Marcellin et Saint Nectaire.  
Poire au vin cannelle.