

L'EXCELLENCE

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ
ROSÉ

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

Flours de courgettes farcies
au Broccio.

FROMAGES & DESSERTS

Mozzarella di Buffala.
Sorbet litchi.



CHÂTEAU
SAINT-MAUR
— CRU CLASSÉ —