

L'EXCELLENCE

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ

BLANC

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

25% barriques.

ALCOOL

13,5%

CÉPAGE

Rolle 100%

VINIFICATION

Basse température avec macération à froid.

SERVICE

6-8°

CONTENANCE

75 CL

150 CL

DÉGUSTATION

Une robe or pâle cristalline avec de beaux reflets verts brillants, clairs et limpides. Nez intense. Il offre une belle complexité et richesse sur des notes de fruits à noyaux, pêche blanche et abricot, soutenu par des arômes légèrement toastés. Bouche avec une attaque onctueuse et soutenue par une jolie fraîcheur apportant un bel équilibre à ce vin généreux.

ACCORDS METS & VIN

LE MOMENT PARFAIT

Autour d'une bouillabaisse entre amis.

VIANDES

Onglet de veau, giroles et sauce crémée. Filet mignon de porc farci à la sauge et légumes grillés.

POISSONS

Tartare de saumon et tomates anciennes. Saint-Jacques snackées, seiches grillées, jus chorizo et poivrons grillés.

LÉGUMES

Velouté lentilles et champignons.

FROMAGES

Banon AOP.
Brebis Corse.



CHÂTEAU
SAINT-MAUR
— CRU CLASSE —