

CLOS DE CAPELUNE

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ
ROSÉ

À PARCELLE EXCEPTIONNELLE, CUVÉE SPÉCIALE. AVEC LE CLOS DE CAPELUNE, CHÂTEAU SAINT-MAUR SIGNE UNE GAMME PARCELLAIRE DE BELLE INTENSITÉ ET D'UNE GRANDE ÉLÉGANCE. DES VINS GASTRONOMIQUES DÉDIÉS AUX BEAUX MOMENTS ET AUX BEAUX PRODUITS.

TERROIR

Argilo calcaire riche en schiste et quartz.

ÉLEVAGE

Cuve en inox.

ALCOOL

13,5%

CÉPAGE

Grenache 45%
Syrah 35%
Rolle 20%

VINIFICATION

Basse température avec macération à froid.

SERVICE

8°

CONTENANCE

75 CL
150 CL

DÉGUSTATION

Une robe litchi aux reflets roses pâles. Un nez très délicat, élégant et tout en finesse qui appelle à la dégustation. Une bouche sensuelle avec un beau volume en bouche et une belle intensité. Un rosé puissant au touché soyeux pour ce vin d'émotion.

ACCORDS METS & VIN

LE MOMENT PARFAIT

En tête à tête.

VIANDES

Côtes de veau de lait, légumes fondants et ail nouveau.

POISSONS

Ravioles de langoustines au piment d'espelette et crème de langoustines.

LÉGUMES

Pomme de terre cuite au four et crème de truffe noire.

DESSERTS

Tarte aux figues de Solliès et glace au lait d'amande.



CHÂTEAU
SAINT-MAUR
— CRU CLASSÉ —