

CLOS DE CAPELUNE EDITION LIMITEE

AOP – CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 2019

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.

ELEVAGE

Cuve en inox.

ALCOOL

13,5%

CEPAGE

Syrah 45%
Cinsault 30%
Grenache 25%

VINIFICATION

Basse température
avec macération à
froid.

SERVICE

8°

CONTENANCE

75CL
150 CL

DÉGUSTATION

Une robe litchi aux reflets rose pâle. 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 & VINS

LE MOMENT PARFAIT

Une fête sur la plage.

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 CLASSE —