

CLOS SAINT-VINCENT

AOP – CÔTES DE PROVENCE – CRU CLASSÉ
ROSÉ 2019

Ce **rosé parcelaire** d'exception est issu de notre parcelle du Clos Saint Vincent à **Saint-Tropez** qui abrite une chapelle du même nom. Il est le premier rosé de l'année à sortir de nos chais, mais il est aussi le plus rare. Seuls **six cents magnums, tous numérotés**, seront disponibles.

Présenté dans un **luxueux coffret noir et or**, ce divin nectar, enfermé dans un sublime flacon noir, cultive le mystère, se laisse désirer... Une expérience unique !

TERROIR

Parcelle 'Le Clos Saint-Vincent' à Saint-Tropez en bordure de la Méditerranée. Sol sableux drainant bénéficiant de fortes influences maritimes.

ELEVAGE

20% élevé en barrique 3 mois.

ALCOOL

13,5%

SERVICE

8°

VINIFICATION

Basse température avec macération à froid.

CEPAGE

Syrah 44%
Mourvèdre 29%
Tibouren 27%

CONTENANCE

150 CL

DEGUSTATION

Ce rosé s'ouvre sur un bouquet de fruits exotiques et de notes florales. La bouche est gourmande, fruitée et puissante, avec des touches de fraise. Une finale exceptionnelle aux notes légèrement épicées.

ACCORS METS ET VIN

LE MOMENT PARFAIT

Sur une table festive.

VIANDE

Côte de veau aux girolles.

LEGUME

Pomme de terre et sa crème aux truffes noires.

POISSON

Salade de homard bleu, vinaigrette carotte, orange, gingembre. Saint-Jacques au foie gras.

DESSERT

Omelette norvégienne aux fruits exotiques.

