

SAINT-M

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ
BLANC 2021

LA GAMME SAINT-M DÉVELOPPE DES VINS PLAISIR IDÉAUX POUR L'APÉRITIF OU AUTOUR D'UNE CUISINE DE PARTAGE POUR UN MOMENT DE CONVIVIALITÉ.

TERROIR

Argilo calcaire
riche en schiste
et quartz.

ÉLEVAGE

Cuve en inox.

ALCOOL

13,5%

CÉPAGE

Rolle 100%

VINIFICATION

Basse température
avec macération
à froid.

SERVICE

6°

CONTENANCE

50 CL
75 CL
150 CL

DÉGUSTATION

Une robe or très pâle avec des reflets brillants. Un nez expressif et aromatique avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques présageant fraîcheur et gourmandise. Une bouche avec une attaque franche et rafraîchissante développant des arômes d'agrumes. Un vin désaltérant et plaisir.

ACCORDS METS & VIN

LE MOMENT PARFAIT

Une soirée tapas à l'ombre d'une terrasse.

VIANDES

Brochette de poulet marinée
au citron et huile d'olive.

POISSONS

Loup grillé au fenouil, couteaux
en persillade. Ceviche de
dorade, agrumes et passion.

LÉGUMES

Tian de légumes grillés.
Tarte courgettes et chèvre.

FROMAGES & DESSERTS

Chèvre frais et gelée de
groseilles. Tarte aux fraises.



CHATEAU
SAINT-MAUR
— CRU CLASSE —