

SAINT-M

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ
ROSÉ 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

12,5%

CÉPAGE

Cinsault 35%
Grenache 25%
Syrah 20%
Mourvèdre 5%
Cabernet Sauvignon 5%
Tibouren 5%
Clairette 2%

VINIFICATION

Basse température
avec macération
à froid.

SERVICE

6°

CONTENANCE

50 CL
75 CL
150 CL
300 CL

DÉGUSTATION

Robe saumonée, pâle, brillante et limpide. Un nez gourmand, aux notes de fruits rouges, de fraise Gariguettes. Une bouche onctueuse, dominée par la fraise et le pomelo. Finale rafraichissante.

ACCORDS METS & VIN

LE MOMENT PARFAIT

Les pieds dans l'eau.

VIANDES

Roulé de veau aux herbes
et au parmesan.
Poulet citronnelle.

POISSONS

Tartare de saumon.
Spaghetti alle vongole.

LÉGUMES

Petits farcis.
Wok de légumes thaï.

FROMAGES & DESSERTS

Chèvre frais et gelée de
groseilles. Tarte aux fraises.



CHATEAU
SAINT-MAUR
— CRU CLASSÉ —