

SAINT - M

AOP – CÔTES DE PROVENCE – CRU CLASSÉ
ROSÉ 2019

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.

ELEVAGE

Cuve inox.

ALCOOL

13,5%

CEPAGE

Grenache 40%
Cinsault 20%
Syrah 15%
Tibouren 10%
Mourvèdre 5%
Rolle 3%
Carignan 3%
Cabernet-Sauvignon 3%

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 & VINS

LE MOMENT PARFAIT

Les pieds dans l'eau.

VIANDES

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

POISSONS

Tartare de saumon.
Spaghetti al vongole.

LÉGUMES

Petits farcis.
Wok de légumes thaï.

FROMAGES & DESSERTS

Chèvre frais et gelée de
groseille. Tarte aux fraises.



CHÂTEAU
SAINT-MAUR
— CRU CLASSE —