CHÂTEAU SAINT-MAUR

CRU CLASSE

2016 / CLOS DE CAPELUNE / ROSE / CÔTES DE PROVENCE (AOP)

FR Les vignes du Clos de Capelune tutoient le ciel, elles ont dans leurs rangs le cep le plus haut de l'appellation Côte de Provence (449 m d'altitude). Ce Cru Classé est le reflet parfait de ce terroir, il allie finesse et élégance. Ce flacon témoigne également de notre plaisir de bien faire. Il est synonyme d'art de vivre et de partage.

> ORIGINE : Golfe de Saint-Tropez - Cogolin - France.

> SUPERFICIE : 14,73 Ha.

> SOL ET EXPOSITION : D'origine Mica Schisteux et Calcaire, exposition Sud-Est.

> ENCÉPAGEMENT : GRENACHE, SYRAH, ROLLE.

> VINIFICATION : La récolte des raisins est réalisée à maturité phénolique et est suivie par un foulage et un égrappage total. Ensuite le système semi gravitaire ainsi que les nombreuses innovations de notre nouveau chai nous ont permis de donner naissance à un vin, frais, élégant, limpide en préservant la complexité des aromes.

> COMMENTAIRES : Une robe très claire et très pâle, élégante et cristalline avec des reflets roses légèrement bleutés. **Un nez** subtil, fin et élégant avec des arômes de fruits exotiques et quelques notes minérales. **En bouche**, les saveurs de bonbon anglais et de fruits exotiques se mélangent aux saveurs de fruits à chair blanche, Un vin racé et élégant, structuré et gourmand, aux saveurs délicates de fruits, pamplemousse, pêche, abricot, associées aux notes minérales.

EN Acquired in 2012, an exceptional 12 hectare plot, the vines of the Clos de Capelune are on intimate terms with the sky, with the highest vine stock of the Côte de Provence appellation (449 m of altitude), where Syrah, Grenache, Cabernet-Sauvignon and Rolle are blooming with remarkable finesse.

> ORIGIN: Golfe de Saint-Tropez - Cogolin - France.

> AREA: 14,73 Ha.

> SOIL AND EXPOSURE: The soil is mainly clay-limestone and mica-schist origin, southeast exposure.

> VARIETIES: GRENACHE, SYRAH, ROLLE.

> VINIFICATION: Harvest of the grapes at phenolic maturity. Crushing and total destemming. Alcoholic fermentation in thermoregulated stainless steel tanks at 16°C for perfect preservation of the aromas.

> COMMENTS: A special vintage from an exceptional plot. A very clear and pale colour, elegant and crystalline with shades of slightly bluish rose. A subtle, fine and elegant bouquet with the aromas of exotic fruits and some mineral notes. On the palate, the flavours of English sweets and exotic fruits blend with the flavours of white-fleshed fruits. A well-bred and elegant wine, structured and enjoyable, with the delicate flavour s of fruits, grapefruit, peach, apricot, associated with mineral notes.

CHÂTEAU SAINT MAUR / PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT À : 535 ROUTE DE COLLOBRIÈRES / 83 310 COGOLIN / FRANCE
T. +33 (0)4 94 95 48 48 / **F.** +33 (0)4 94 54 00 63 / csm@zannier.com