



## 2020 L'Excellence Rosé

Cru Classé, Côtes de Provence AOP, Château St-Maur

Ambiance tropézienne pour vos fêtes estivales

### Description:

Le rosé, c'est seulement sur une terrasse en été? Que nenni! Son fruité et sa finesse sont un délice en toute saison. En particulier lorsqu'il s'agit de l'Excellence en provenance de Cogolin, près de Saint-Tropez. Il accompagnera à merveille un filet de veau, une volaille, une fondue chinoise ou un poisson de mer. Avec ce prestigieux assemblage, c'est tout le Midi qui s'invite à votre table.

### Note de dégustation:

Rose clair avec des reflets rose saumon. Pêche blanche et fleurs d'abricotier dans le nez délicat aux notes de melon et de groseilles. L'attaque élégante et pleine de finesse révèle à nouveau de séduisants arômes floraux et de pêche, mais également des nuances de fraises et de fleurs d'amandier, élégant jusque dans la finale onctueuse.

### Accompagne idéale:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

### Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

### Pays d'origine:

France

### Région:

Provence

### Producteur:

Château Saint Maur

### Notation(s):

Gilbert & Gaillard 92/100, Parker 90/100, Score 18.5/20

### Elevage:

4 Mois en Cuve inox

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

13.5 %

### Apogée:

À l'apogée

### Cépage(s):

40% Grenache, 30% Cinsault, 20% Syrah, 5% Mourvèdre, 1.66% Rolle (Vermentino), 1.66% Tibouren, 1.66% Carignan

### Référence:

1106120

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### L'Excellence Rosé

Cru Classé  
Côtes de Provence AOP  
Château St-Maur

**Origine:** France  
**Notation(s):** Gilbert & Gaillard 92/100, Parker 90/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 40% Grenache, 30% Cinsault, 20% Syrah, 5% Mourvèdre, 1.66% Rolle (Vermentino), 1.66% Tibouren, 1.66% Carignan  
**Apogée:** À l'apogée  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 4 Mois en Cuve inox  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** Frais, entre 9 et 12 degrés