



2022 Saint-M Rosé

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

Provence pour de multiples occasions

Description:

La gamme Saint-M propose des vins de plaisir, parfaits à l'apéritif ou pour un moment de convivialité. Cette gamme consacre un style flexible et expressif. Cette cuvée disponible en rosé, en blanc et en rouge, est une cuvée plaisir, la cuvée des instants gourmands.

Note de dégustation:

Rosé lumineux. Framboises et melon dans le nez ouvert aux notes de grenadine, de pamplemousse rose et de monarde. Bouche tendre et crémeuse, bel équilibre entre fruit, fraîcheur et douceur, avec maintenant aussi des arômes de gelée de fraise et de pêche Melba, tout le plaisir d'un rosé fruité jusqu'à la dernière gorgée.

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):

Score 18/20

Elevage:

4 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

jusqu'en 2028

Cépage(s):

35% Grenache, 25% Syrah, 25% Cinsault, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Andere Rebsorten

Référence:

1106022

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Saint-M Rosé

Cru Classé
Côtes de Provence AOP
Château St-Maur

Origine: France
Notation(s): Score 18/20
Cépage(s): 35% Grenache, 25% Syrah, 25% Cinsault, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Andere Rebsorten
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés