

2022 Clos St-Vincent Rosé

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

Rareté des meilleures parcelles de St. Tropez



Description:

Le château noble «Château Saint-Maur Cru Classé» a été construit à la fin du 19ème siècle et se situe dans le massif des Maures à Cogolin. Ici, au cœur du golfe de Saint-Tropez, se trouve un grand vignoble qui s'étend sur trois parcelles: la parcelle Saint-Maur, la parcelle Clos Saint-Vincent et la parcelle Clos de Capelune. Les cépages de ce rosé proviennent du Clos Saint-Vincent, l'une des meilleures parcelles de Saint-Tropez. Les raisins sont soigneusement vendangés à la main. Seuls 600 magnums sont mis en bouteille par millésime – une rareté que vous devez absolument goûter!

Note de dégustation:

Rose saturé aux reflets framboise. Cerises, fraises et pêches sucrées dans le nez fruité, sur un soupçon de rose. Attaque onctueuse, magnifique équilibre entre fraîcheur et douceur de fruit. Cerises et petits fruits rouges, sur des nuances de grenadine et de groseilles, finale fruitée, toute en douceur.

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 19.5/20
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	44% Syrah, 29% Mourvèdre, 27% Tibouren
Référence:	1162522

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos St-Vincent Rosé

Cru Classé
Côtes de Provence AOP
Château St-Maur

Origine:	France
Notation(s):	Score 19.5/20
Cépage(s):	44% Syrah, 29% Mourvèdre, 27% Tibouren
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés