



## 2023 M by St-Maur Blanc

Côtes de Provence AOP, St-Maur Diffusion

Tout le fruit de la Provence à l'apéritif

### Description:

La gamme Saint-M développe des vins de plaisir, idéaux pour l'apéritif ou pour un moment de convivialité. Cette gamme cultive un style souple et expressif.

### Note de dégustation:

Jaune lumineux avec des reflets vert tilleul. De jolies notes d'agrumes et de fleurs de sureau soulignent le séduisant nez de fleurs de poirier et de gelée de coing. Attaque délicatement crémeuse qui alterne magnifiquement entre fraîcheur, richesse et minéralité, de nouvelles notes florales se développent sans cesse, avec maintenant également des arômes d'ananas et de groseilles blanches. Un blanc de Provence pour toutes les occasions.

### Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

|                        |                         |
|------------------------|-------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | France                  |
| <b>Région:</b>         | Provence                |
| <b>Producteur:</b>     | Château Saint Maur      |
| <b>Notation(s):</b>    | Score 18/20             |
| <b>Elevage:</b>        | 4 Mois en Cuve inox     |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle          |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.5 %                  |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2029           |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Rolle (Vermentino) |
| <b>Référence:</b>      | 1306323                 |

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

Taille: A7 74x105

### **M by St-Maur Blanc**

Côtes de Provence AOP  
St-Maur Diffusion

|                     |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| <b>Origine:</b>     | France                      |
| <b>Notation(s):</b> | Score 18/20                 |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Rolle (Vermentino)     |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2029               |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle              |
| <b>Elevage:</b>     | 4 Mois en Cuve inox         |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.5 %                      |
| <b>Service:</b>     | Frais, entre 8 et 10 degrés |