



2024 M by St-Maur Rosé

Côtes de Provence AOP, St-Maur Diffusion

Note de dégustation:

Rose lumineux. Framboises et melon dans le nez ouvert, sur des notes de grenadine et de fascinantes nuances de pamplemousse rose et de monarde. Tendre et crémeux en bouche, bel équilibre entre fruit, fraîcheur et douceur, gelée de fraise et pêche Melba, une délicieux 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:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	44% Cinsault, 30% Grenache, 11% Syrah, 9% Mourvèdre, 4% Rolle (Vermentino), 2% Carignan
Référence:	1306524

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

M by St-Maur Rosé

Côtes de Provence AOP
St-Maur Diffusion

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	44% Cinsault, 30% Grenache, 11% Syrah, 9% Mourvèdre, 4% Rolle (Vermentino), 2% Carignan
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés