

## 2022 Clos St-Vincent Rosé

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

Rarità dalle migliori parcelle di St Tropez



### Descrizione del vino:

Il nobile Château Saint-Maur Cru Classé, ricco di storia, fu costruito alla fine del XIX secolo e si trova nel massiccio dei Maures a Cogolin. Qui, nel cuore del Golfo di Saint-Tropez, si trova un grande vigneto che si estende su tre parcelle: la parcella Saint-Maur, la parcella Clos Saint-Vincent e la parcella Clos de Capelune. Le uve per questo rosé provengono da Clos Saint-Vincent, una delle migliori parcelle di St Tropez. Le rese sono minime e vengono raccolte a mano con cura. Per ogni annata vengono imbottigliate solo 600 bottiglie magnum: una rarità che dovete assolutamente provare!

### Nota di degustazione:

Rosa saturo con note di lampone. Ciliegie dolci, fragole e pesche al naso, con una nota di rosa. Attacco morbido, magnifico equilibrio tra freschezza e dolcezza della frutta. Ciliegie e frutti rossi, con note di granatina e ribes rosso. Finale fruttato e morbido.

### Abbinamenti:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

### Paese d'origine:

Francia

### Regione:

Provenza

### Produttore:

Château Saint Maur

### Valutazioni:

Score 19.5/20

### Vinificazione:

4 Mesi in In vasche d'acciaio inox

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

12.5 %

### Maturità:

fino a 2032

### Varietà d'uva:

44% Syrah, 29% Mourvèdre, 27% Tibouren

### Numero di articolo:

1162522

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Clos St-Vincent Rosé**

Cru Classé  
Côtes de Provence AOP  
Château St-Maur

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	44% Syrah, 29% Mourvèdre, 27% Tibouren
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi