



# CHÂTEAU SAINT-MAUR

— CRU CLASSE —

2016 / LES SEIGNEURS DE SAINT-MAUR / ROSE / MAURES (IGP)

**FR** Le Château Saint-Maur est blotti au pied de la colline de Grimaud dans le prolongement du Golfe de Saint-Tropez, à l'abri bien veillant du Massif des Maures. Le domaine compte environ 100 ha dont 60 de vignes plantées de cépages nobles et de vieux plants du pays : Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Tibouren, Carignan, rolle... Nos vins sont, simplement, le reflet du terroir. Ils sont synonymes d'art de vivre et de partage.

> **ORIGINE** : Golfe de Saint-Tropez - Cogolin - France.

> **SUPERFICIE** : VDP 9 Ha 86.

> **SOL ET EXPOSITION** : D'origine Mica Schisteux et Calcaire, exposition Sud-Est.

> **ENCÉPAGEMENT** : Grenache, Cinsault, Rolle, Ugni blanc, Merlot.

> **VINIFICATION** : La récolte des raisins est réalisée à maturité phénolique et est suivie par un foulage et un égrappage total. Ensuite le système semi gravitaire ainsi que les nombreuses innovations de notre nouveau chai nous ont permis de donner naissance à un vin, frais, élégant, limpide en préservant la complexité des arômes.

> **COMMENTAIRES** : Les cépages qui composent cette cuvée font un rosé clair, aux reflets vifs, finement parfumé de fruits, équilibré et frais.

La bouche est marquée par une belle structure aromatique qui présente une agréable vivacité. La palette aromatique est riche et variée et s'accroît au fil de la dégustation.

Le rosé que l'on aime associer à nos moments d'amitié partagés à l'apéritif ou pour égayer vos convives au bord de la piscine lors de vos après-midi barbecue

**EN** Extension of the Gulf of Saint-Tropez, in the westernmost part of the vast plain that extends between the foothills of the Maures and the sea. Our wines are developed with finesse, subtlety, and elegance; they are synonymous with the art of living and sharing.

> **ORIGIN**: Golfe de Saint-Tropez - Cogolin - France.

> **AREA**: VDP 9 Ha 86.

> **SOIL AND EXPOSURE**: The soil is mainly clay-limestone and mica-schist origin, southeast exposure.

> **VARIETIES**: Grenache, Cinsault, Rolle, Ugni blanc, Merlot.

> **VINIFICATION**:

Harvest of the grapes at phenolic maturity. Crushing and total destemming. Alcoholic fermentation in thermoregulated stainless steel tanks at 16°C for perfect preservation of the aromas.

> **COMMENTS**: These tender and fruity rosé wines have an airy lightness. The grape varieties which make up this cuvee produce a clear rosé, lively with fine fruity flavours, balanced and fresh. The mouth-feel is characterised by a lovely aromatic structure producing a pleasant vivacity. The aromatic palette is rich and varied gradually increasing during tasting.

Rosé wines, served as an aperitif, are associated with moments of shared friendship or to brighten up your guests at an afternoon barbecue.



The Château Saint-Maur is located in the