

EXCELLENCE

AOP – CÔTES DE PROVENCE ROUGE 2017

LA GAMME EXCELLENCE REPRÉSENTE L'ADN DU DOMAINE. ELLE COMBINE HUMBLEMENT EXPRESSION DU TERROIR ET ÉLÉGANCE POUR OFFRIR DES VINS GASTRONOMIQUES.

TERROIR

Argilo calcaire riche en schiste et quartz.

ELEVAGE

Barriques (12 mois).

ALCOOL

14%

CEPAGE

Syrah 55%
Mourvèdre 15%
Cabernet 30%

VINIFICATION

Cuve tronconique avec remontage et pigeage

SERVICE

15°

CONTENANCE

75 CL
150CL

DÉGUSTATION

Robe pourpre profonde, reflets violets. Notes riches et concentrées sur les fruits noirs mûres, cerise kirché, épices et Zan. Bouche ample et gourmande, on retrouve les fruits noirs en bouche et un côté poivré. Belle finale sur des tanins soyeux.

ACCORDS METS & VINS

LE MOMENT PARFAIT

Au retour d'une cueillette de champignons et devant un feu de cheminée.

VIANDES

Côte de boeuf Wagu maturée.
Pithiviers de Colvert au foie gras.
Civet de lièvre à la royale.

POISSONS

Daube de poulpe à la provençale.
Morue sauce raïto.

LÉGUMES

Potée auvergnate.

FROMAGES

Brie à la truffe.



CHÂTEAU
SAINT-MAUR
— CRU CLASSE —

2019