

# SAINT - M

AOP – CÔTES DE PROVENCE – CRU CLASSÉ  
ROSÉ 2019

LA GAMME SAINT-M DÉVELOPPE DES VINS PLAISIR IDÉAUX  
POUR L'APÉRITIF OU AUTOUR D'UNE CUISINE DE PARTAGE  
POUR UN MOMENT DE CONVIVIALITÉ.

## TERROIR

Argilo calcaire riche  
en schiste et quartz.

## ELEVAGE

Cuve inox.

## ALCOOL

13,5%

## CEPAGE

Grenache 40%  
Cinsault 20%  
Syrah 15%  
Tibouren 10%  
Mourvèdre 5%  
Rolle 3%  
Carignan 3%  
Cabernet-Sauvignon 3%

## VINIFICATION

Basse température  
avec macération à  
froid.

## SERVICE

6°

## CONTENANCE

50 CL  
75 CL  
150 CL  
300 CL

## DÉGUSTATION

Robe saumonée, pâle, brillante et limpide. Un nez gourmand, aux notes de fruits rouges, de fraise Gariguettes. Une bouche onctueuse, dominée par la fraise et le pomelo. Finale rafraichissante.

## ACCORDS METS & VINS

### LE MOMENT PARFAIT

Les pieds dans l'eau.

### VIANDES

Roulé de veau aux herbes et  
au parmesan. Poulet citronnelle.

### POISSONS

Tartare de saumon.  
Spaghetti al vongole.

### LÉGUMES

Petits farcis.  
Wok de légumes thaï.

### FROMAGES & DESSERTS

Chèvre frais et gelée de  
groseille. Tarte aux fraises.



CHÂTEAU  
SAINT-MAUR  
— CRU CLASSÉ —

2019