

# SAINT - M

AOP – CÔTES DE PROVENCE ROUGE 2018

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 et élevage à 30% en barriques de plus de 5 ans.

## ALCOOL

14%

## CEPAGE

Syrah 45%  
Cabernet-Sauvignon 25%  
Cinsault 20%  
Mourvèdre 10%

## VINIFICATION

Cuve tronconique avec remontage et pigeage

## SERVICE

12-14°

## CONTENANCE

50CL  
75CL  
150CL

## DÉGUSTATION

Robe rubis et reflets framboise. Gourmand, croquant, évoquant des notes de garrigue et de fruits rouges. Légèrement épicé et poivré. Une bouche tendre et fruitée, offrant des notes de cassis, violette et des tanins souples. Jolie finale persistante.

## ACCORDS METS & VINS

### LE MOMENT PARFAIT

Un soir de vendanges.

### VIANDES

Poulet rôti, ail en chemise.  
Côtelette d'agneau grillée au romarin.

### POISSONS

Calamars à l'Armoricaine.

### LÉGUMES

Aubergine parmesane.  
Poivrons grillés en salade.

### FROMAGES & DESSERTS

Saint-Marcellin et Saint Nectaire.  
Poire au vin et à cannelle



CHÂTEAU  
SAINT-MAUR  
— CRU CLASSE —