

# EXCELLENCE

AOP – CÔTES DE PROVENCE BLANC 2019

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

Barrisques 35%  
Cuve en inox 65%

## ALCOOL

14%

## CEPAGE

Rolle 100%

## VINIFICATION

Basse température avec macération à froid.

## SERVICE

6-8°

## CONTENANCE

75 CL  
150CL

## DÉGUSTATION

Une robe or pâle cristalline avec de beaux reflets verts brillants, clairs et limpides. Nez intense. Il offre une belle complexité et richesse sur des notes de fruits à noyaux, pêche blanche et abricot, soutenu par des arômes légèrement toastés. Bouche avec une attaque onctueuse et soutenue par une jolie fraîcheur apportant un bel équilibre à ce vin généreux.

## ACCORDS METS & VINS

### LE MOMENT PARFAIT

Autour d'une bouillabaisse entre amis.

### VIANDES

Onglet de veau, giroldes et sauce crémée. Filet mignon de porc farci à la sauge et légumes grillés.

### POISSONS

Tartare de saumon et tomates anciennes. Saint-Jacques snackées, sèches grillées, jus chorizo et poivrons grillés.

### LÉGUMES

Velouté lentilles et champignons.

### FROMAGES

Banon AOP, brebis Corse.



CHÂTEAU  
SAINT-MAUR  
— CRU CLASSE —