

# SAINT - M

AOP – CÔTES DE PROVENCE BLANC 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

14%

## CEPAGE

Rolle 100%

## VINIFICATION

Basse température avec macération à froid.

## SERVICE

6°

## CONTENANCE

50 CL

75 CL

## DÉGUSTATION

Une robe or très pâle avec des reflets brillants. Un nez expressif et aromatique avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques présageant fraîcheur et gourmandise. Une bouche avec une attaque franche et rafraichissante développant des arômes d'agrumes. Un vin désaltérant et plaisir.

## ACCORDS METS & VINS

### LE MOMENT PARFAIT

Une soirée tapas à l'ombre d'une terrasse.

### VIANDES

Brochette de poulet marinée au citron et huile d'olive.

### POISSONS

Loup grillé au fenouil, couteaux en persillade. Ceviche de dorade, agrumes et passion.

### LÉGUMES

Tian de légumes grillés.  
Tarte courgettes et chèvre.

### FROMAGES & DESSERTS

Chèvre frais et gelée de groseilles. Tarte aux fraises.



CHATEAU  
SAINT-MAUR  
— CRU CLASSE —

2019