



## 2023 M by St-Maur Rosé

Côtes de Provence AOP, St-Maur Diffusion

Le rosé: une diversité et un succès sans précédent

### Description:

L'offre et la demande de rosé sur le marché n'ont jamais été aussi fortes qu'aujourd'hui. Quelques années après son essor, ce vin a conquis durablement le cœur des œnologues. Le rosé est incroyablement polyvalent: vin de plaisir simple idéal pour les chaudes journées d'été, il est également de plus en plus apprécié pour accompagner de nombreux plats, comme les grillades.

### Note de dégustation:

Rosé lumineux. Framboises et melon dans le nez ouvert, sur des notes de grenadine et de fascinantes nuances de pamplemousse rose et de monarde. Tendre et crémeux en bouche, bel équilibre entre fruit, fraîcheur et douceur, gelée de fraise et pêche Melba, un délicieux rosé, fruité jusqu'à la dernière gorgée.

### Accompagne idéale:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

### Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

### Pays d'origine:

France

### Région:

Provence

### Producteur:

Château Saint Maur

### Notation(s):

Score 18/20

### Elevage:

4 Mois en Cuve inox

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

13.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2028

### Cépage(s):

40% Cinsault, 36% Grenache, 12% Syrah

### Référence:

1306523

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **M by St-Maur Rosé**

Côtes de Provence AOP  
St-Maur Diffusion

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	40% Cinsault, 36% Grenache, 12% Syrah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés