

## 2023 Clos St-Vincent Rosé

Cru Classé, Côtes de Provence AOP, Château St-Maur

Rareté des meilleures parcelles de St. Tropez



### Description:

Le château noble «Château Saint-Maur Cru Classé» a été construit à la fin du 19ème siècle et se situe dans le massif des Maures à Cogolin. Ici, au cœur du golfe de Saint-Tropez, se trouve un grand vignoble qui s'étend sur trois parcelles: la parcelle Saint-Maur, la parcelle Clos Saint-Vincent et la parcelle Clos de Capelune. Les cépages de ce rosé proviennent du Clos Saint-Vincent, l'une des meilleures parcelles de Saint-Tropez. Les raisins sont soigneusement vendangés à la main. Seuls 600 magnums sont mis en bouteille par millésime – une rareté que vous devez absolument goûter!

### Note de dégustation:

Rosé saturé aux reflets framboise. Cerises, fraises et pêches sucrées dans le nez fruité, sur un soupçon de rose. Attaque onctueuse, magnifique équilibre entre fraîcheur et douceur de fruit. Cerises et petits fruits rouges, sur des nuances de grenadine et de groseilles, finale fruitée, toute en douceur.

### 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

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Provence
<b>Producteur:</b>	Château Saint Maur
<b>Notation(s):</b>	Score 19.5/20
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2033
<b>Cépage(s):</b>	44% Syrah, 29% Mourvèdre, 27% Tibouren
<b>Référence:</b>	1162523

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

Taille: A7 74x105

### **Clos St-Vincent Rosé**

Cru Classé  
Côtes de Provence AOP  
Château St-Maur

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19.5/20
<b>Cépage(s):</b>	44% Syrah, 29% Mourvèdre, 27% Tibouren
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2033
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés