



MAÎTRES VIGNERONS
DE LA PRESQU'ÎLE
DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE

• SÉRIE LIMITÉE •

CARTE NOIRE

CÔTES DE PROVENCE

La cuvée historique des Maîtres Vignerons présentée en bouteille tropézienne, sérigraphiée d'émaux or sur un coating noir mat. Un packaging à la fois surprenant et élégant.

VIGNOBLE ET TERROIR

Vignoble situé dans le triangle d'or (Cuers, Puget Ville et Pierrefeu), reconnu comme étant un des meilleurs terroirs pour l'élaboration des Côtes de Provence.

Sols très caillouteux matrice argilo-sableuse rouge permettant d'obtenir des raisins à maturité parfaite tout en préservant un bel équilibre.

Les raisins sont issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement. Le climat méditerranéen balayé par le Mistral n'engendre pas de forte pression phytosanitaire, permettant ainsi de limiter les traitements.

VINIFICATIONS

Les vendanges se font exclusivement de nuit entre 4h et 9h pour préserver le potentiel aromatique des raisins. Les parcelles sont contrôlées une fois par semaine pour ramasser à parfaite maturité.

Rosé : Le pressurage direct des raisins à l'abri de l'oxygène est suivi d'une fermentation à basses températures et d'un élevage sur lies fines pour conférer gras et complexité.

Ce sont les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez qui procèdent aux derniers traitements de stabilisation du vin avant sa mise en bouteille. Cette dernière étape se fait dans des conditions optimales avec un équipement technique de dernière génération permettant de préserver la qualité des vins.

CÉPAGES

Rosé Grenache, Cinsault

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Rosé

Jolie robe rose pâle aux reflets rubis. Un nez gourmand et épicé aux notes de petits fruits rouges.

Une bouche ronde, harmonieuse à la finale épicée.

ACCORDS METS ET VINS

■ Cuisine épicée, poisson à la plancha, barbecue

DISPONIBLE EN 75CL (ROSÉ)

