



MAÎTRES VIGNERONS
DE LA PRESQU'ÎLE
DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE

DOMAINE DE CARTEYRON

Malyse

CÔTES DE PROVENCE

VIGNOBLE ET TERROIR

Le domaine est situé au pied du village de Gassin, classé parmi les plus beaux villages de France.

Propriété familiale de Marie-Louise Roux (appelée "Malyse"), le domaine, parfaitement tenu, est conduit en agriculture raisonnée.

Disposé en cirque, le vignoble bénéficie d'un terroir exceptionnel de granit et de gneiss et d'un climat méditerranéen avec des fortes influences maritimes lui procurant une entité écologique exceptionnelle.

La proximité de la mer apporte une certaine fraîcheur durant les nuits estivales, bénéfique à une maturation lente et progressive des baies.

Surface des vignes : 9 hectares

VINIFICATIONS

Les raisins sont vendangés à la main à partir de 4 heures du matin pour profiter de la fraîcheur des baies.

Pour le rosé et le blanc, les raisins sont pressurés en grappe entière directement à réception au chai. Seul les jus de goutte et de première presse sont utilisés pour élaborer cette cuvée. Après un débouillage au froid, les fermentations se déroulent en cuve.

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, Rolle, Syrah

Blanc Rolle et Ugni blanc

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Rosé

On ressent dans le rosé Malyse la fraîcheur et la densité du terroir. La robe est d'un beau rose cristallin.

Le nez révèle des arômes gourmands d'agrumes et de fleurs.

Ce vin possède une belle fraîcheur en bouche avec une finale élégante et fruitée.

Blanc

Robe dorée, brillante et limpide.

Le nez aux arômes de fleurs et d'agrumes est agréable et fin.

ACCORDS METS ET VINS

■ A déguster à 10-12°C à l'apéritif, sur de la cuisine méditerranéenne d'été (aubergines et poivrons grillés), des salades composées et des grillades aux herbes

■ A déguster à 10-12°C, idéal à l'apéritif ou bien pour accompagner des fromages de chèvre

