



MAÎTRES VIGNERONS  
DE LA PRESQU'ÎLE  
DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE



# DOMAINE DE LA *Sultanine*

CÔTES DE PROVENCE  
RAMATUELLE, PLAGE DE PAMPOLONNE

## VIGNOBLE ET TERROIR

Domaine familial de 4.5 ha conduit en Agriculture Biologique et situé à Ramatuelle, en face de la plage de Pampelonne.

Eliane et Christian Chauvet sont les propriétaires récoltants d'un des plus petits domaines de Provence.

Des vignes soignées, une vinification bien pensée, un vigneron chevronné : tout est ici réuni pour faire de bons vins.

## VINIFICATIONS

Sélection parcellaires. Vendange manuelles uniquement le matin.

Macération pelliculaire de quelques heures sous atmosphère inertée pour le rosé et le blanc.

Pressurage pneumatique doux (méthode champenoise) avec sélection des premiers jus. Fermentation thermo régulée entre 14 et 16°C.

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, Tibouren

**Blanc** Sémillon, Rolle (élevage de 50% du volume en barrique)

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

### Rosé

Cristallin, frais avec une belle salinité pour un plaisir immédiat

### Blanc

Arômes soutenus d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs. La bouche, ample et riche, est rehaussée par la vivacité du fruit en finale.

## ACCORDS METS ET VINS

■ Parfait pour accompagner une belle viande grillades au barbecue

■ Apéritif, saumon gravlax, plateau de fruits de mer



DISPONIBLE EN 75CL