



MAÎTRES VIGNERONS
DE LA PRESQU'ÎLE
DE SAINT-TROPEZ

L'ESPRIT FRANÇAIS



CÔTES DE PROVENCE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Initié par Xavier Vignon en 2022, l'Esprit Français est une gamme de vins collaboratifs entre vignerons, créée afin de sublimer l'association du savoir-faire à la française et la magnificence de ses terroirs.

En 2023, le projet s'étend autour des terroirs mythiques de la Provence en collaboration avec les Maîtres Vignerons de la presqu'île de Saint-Tropez.

VIGNOBLE ET TERROIR

Une sélection de plus de 500 parcelles compose cette cuvée. Résultat d'un long travail à la vigne et d'un assemblage sur mesure, L'Esprit Français est le reflet d'un voyage initiatique au cœur de la Provence.

Les terroirs du triangle d'or (entre Cuers, Puget Ville et Pierrefeu) représentent une part importante de la cuvée, apportant densité et structure. Mais également, nous retrouvons l'aromatique et la note iodée des sables fins du terroir de bord de mer.

L'Esprit Français est ainsi un subtil équilibre entre un fruité éclatant, une trame profonde avec pour signature la fraîcheur saline de la Méditerranée.

VINIFICATIONS

Les parcelles sont contrôlées une fois par semaine pour être ramassées à parfaite maturité. Après une sélection parcellaire, les vendanges se font exclusivement de nuit entre 4h et 6h pour préserver le potentiel aromatique des raisins.

Le pressurage direct des raisins à l'abri de l'oxygène est suivi d'une fermentation à basse température 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 64%, Cinsault 15%, Syrah 11%, Rolle 10%

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Rosé

Vin à la robe rose pâle et aux reflets bleutés.

Expressif et séduisant, le nez évoque des arômes intenses d'agrumes.

Une bouche intense et ample avec une finale fraîche sur des notes iodées.

ACCORDS METS ET VINS

■ Un carpaccio de daurade au citron vert, des crevettes marinées à la coriandre, à l'apéritif



DISPONIBLE EN 75CL