



MAÎTRES VIGNERONS DE LA PRESQU'ÎLE DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE

Elaboré pour offrir aux consommateurs un vin de Provence consensuel, facile à boire pour leur procurer un moment de plaisir immédiat et de convivialité emblématiques de l'art de vivre en Provence. Les Maîtres Vignerons signent ici un vin facile, léger et fruité, qui s'adaptera à toutes les occasions de consommation.

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 et blanc : 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.

Rouge : Les raisins sont éraflés puis foulés avant d'être encuvés 3 semaines durant lesquelles ils sont travaillés quotidiennement (remontages...).

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
Blanc Rolle, Ugni
Rouge Syrah, Grenache

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Rosé

Robe claire aux reflets brillants, un nez floral aux notes de fruits à chair blanche, une bouche gourmande aux arômes d'agrumes.

Blanc

Robe brillante aux reflets verts, un nez frais marqué par des notes d'agrumes, une bouche friande, vive et équilibrée.

Rouge

Robe rubis aux reflets grenat, un nez aux arômes de petits fruits rouges, une bouche équilibrée avec des notes de fruits persistantes.

NOTE BLEUE

CÔTES DE PROVENCE



EXISTE EN
BOUCHON À VIS



ACCORDS METS ET VINS

■ Idéal à l'apéritif ou pour accompagner des salades composées

■ Apéritif, fromage de chèvre frais, oursinade

■ Charcuterie, barbecue, fromage frais

DISPONIBLE EN 37.5CL, 50CL,
75CL, 150CL (ROSÉ)