



MAÎTRES VIGNERONS DE LA PRESQU'ÎLE DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE

Gourmandise

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE MÉDITERRANÉE

Un vin gourmand, simple et facile à boire pour toutes les occasions.

VIGNOBLE ET TERROIR

Les Maîtres Vignerons, forts de leur expérience, sélectionnent minutieusement leurs IGP pour que les profils de vins soient conformes aux attentes des consommateurs : Légers, frais, fruités et faciles à boire.

Afin d'obtenir la meilleure qualité de vins, les Maîtres Vignerons ont développé des relations étroites avec des caves partenaires.

Gourmandise résulte de la sélection de vins de qualité pour un plaisir immédiat.

VINIFICATIONS

Une sélection parcellaire se fait au vignoble avec une notation sur un cahier des charges de chaque parcelle ; Les raisins sont récoltés à maturité parfaite, afin d'exprimer le potentiel optimal du cépage.

Les raisins sont égrappés, refroidis à 8°C et envoyés dans le pressoir. Une attention toute particulière est apportée au pressurage de façon à ne conserver que les premiers jus les plus qualitatifs.

Puis s'en suivent les étapes de débouillage et de fermentation avec maîtrise parfaite des températures tout au long de la vinification.

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, Syrah, Rolle

Blanc Ugni blanc, Rolle

Rouge Merlot, Syrah, Grenache

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Rosé

Le nez révèle des arômes gourmands de petits fruits rouges.

Ce vin possède une belle fraîcheur en bouche avec une finale agréable et acidulée.

Blanc

Un nez marqué par des notes de fleurs blanches et une belle vivacité.

Une bouche gourmande marquée par des notes de fruits exotiques.

Rouge

La robe est d'un rouge rubis clair et très lumineux.

Au nez, les parfums de fruits rouges frais dominent.

Les tanins sont fins et soyeux et contribuent au bel équilibre de ce vin.

ACCORDS METS ET VINS

■ A découvrir à 10-12 °C à l'apéritif, sur des salades méditerranéennes, des mets asiatiques et des plats épicés et savoureux tels qu'un curry thaï ou des tajines

■ Servir idéalement à 10°C. Idéal à l'apéritif, il s'accorde également à merveille en cocktail et peut accompagner aussi bien finger food, poissons marinés ou plats exotiques

■ Servir à 16°C sur une grillade, une volaille rôtie ou du fromage

