



## MAÎTRES VIGNERONS DE LA PRESQU'ÎLE DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE



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.

### 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

**Rouge** Merlot, Syrah, Grenache

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

#### 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

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

