



MAÎTRES VIGNERONS  
DE LA PRESQU'ÎLE  
DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE

# la petite parenthèse



CÔTES DE PROVENCE

Les Maîtres Vignerons signent ici un vin moderne, léger et fruité, pour procurer un moment de plaisir immédiat qui s'adapte à toutes les occasions de consommation.

## VIGNOBLE ET TERROIR

Le terroir de Cuers est de façon unanime reconnu, de part son appartenance au triangle d'or Cuers - Pierrefeu - Puget Ville.

Sols très caillouteux matrice argilo-sableuse rouge permettant d'obtenir des raisins à maturité parfaite tout en préservant un bel équilibre.

Le terroir de Cuers est particulièrement précoce de part sa situation, mais une pluviométrie modérée permet d'obtenir des rosés gras et équilibrés.

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.

Au cours de la vinification, 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.

Pour le rouge, les raisins sont éraflés puis foulés avant d'être encuvés 3 semaines durant lesquelles ils sont travaillés quotidiennement (cycles de 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

**Rouge** Grenache, Syrah

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

### Rosé

Vin à la robe rose pâle. Au nez, des arômes intenses d'agrumes et de fleurs blanches. Une bouche fraîche et ronde avec une finale sur la pêche.

### Rouge

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

## ACCORDS METS ET VINS

■ À déguster à 10-12°C  
Salade exotique au crabe, tartare de poisson

■ Servir à 16°C  
Charcuterie, barbecue, fromage frais

DISPONIBLE EN 75CL  
(ROSÉ ET ROUGE)

