



MAÎTRES VIGNERONS  
DE LA PRESQU'ÎLE  
DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE



DOMAINE  
SIOUVETTE  
CÔTES DE PROVENCE

### VIGNOBLE ET TERROIR

Situé au pied du massif des Maures, à 20km de St-Tropez, cette authentique bastide provençale du XVIII<sup>ème</sup> siècle appartient à la famille Sauron depuis 1836.

Dans cette ancienne ferme des Pères de la Chartreuse de la Verne, on cultivait la vigne bien avant la révolution.

Entouré de chênes lièges et de bruyères, le domaine s'étend sur 20 hectares tournés vers le sud.

Les vignes sont plantées en coteaux sur un sol schisteux, argileux sur le haut du domaine et marqué par la présence de graves près de la rivière (sur les parcelles plantées en Blanc).

### VINIFICATIONS

Sélection parcellaires. Vendange manuelles uniquement le matin.

Macération pelliculaire de quelques heures sous atmosphère inertée.

Pressurage pneumatique doux (méthode champenoise) avec sélection des premiers jus. Fermentation thermo régulée entre 14 et 16°C.

Élevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles.

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, Syrah, Carignan

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

#### Rosé

Robe rose saumoné pâle.

Nez de petits fruits rouges, touche de pierre à fusil.

Bouche délicate, avec une belle fraîcheur fruitée qui délie les papilles.

La finale s'étire sur le fruit.

Un rosé raffiné.

### ACCORDS METS ET VINS

■ Idéal sur une cuisine Provençale élaborée ou pour accompagner la cuisine thaï

DISPONIBLE EN 75CL ET 150CL  
(ROSÉ)

