



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^{ème} 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 pour le rosé et le blanc.

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

Pour le rouge : Élevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles. Macération pré fermentaire à froid afin d'extraire des arômes de petits fruits noirs ainsi que des tannins soyeux. Macération longue avec homogénéisation des jus tous les jours et fermentation thermo régulée. Élevage en fûts de chêne français pendant 6 mois.

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

Blanc Rolle, Semillon, Ugni Blanc

Rouge Syrah, Grenache, Mourvèdre

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.

Blanc

Belle robe or, un nez floral et de fruits mûrs, une bouche équilibrée et délicate.

Rouge

Robe rubis, nez aux notes de cerises et de mûres, bouche gourmande aux notes torrifiées.

ACCORDS METS ET VINS

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

Apéritif

■ Plateau de fruits de mer

■ Steak de thon mi-cuit

■ Fromage de chèvre

Navarin d'agneau

■ Viande grillée

■ Gibier à plumes

■ Plateau de fromages au lait cru

DISPONIBLE EN 75CL
150CL (ROSÉ)

