



MAÎTRES VIGNERONS
DE LA PRESQU'ÎLE
DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE

Week-end SUR LA CÔTE

MÉDITERRANÉE

Un vin plaisir, gourmand, 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

Rosé Grenache, Cinsault, Rolle

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.

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

DISPONIBLE EN 75CL (ROSÉ)

