

CLOS SAINT-VINCENT

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ

ROSÉ 2020

CE ROSÉ PARCELLAIRE D'EXCEPTION EST ISSU DE NOTRE PARCELLE DU CLOS SAINT VINCENT À SAINT-TROPEZ QUI ABRITE UNE CHAPELLE DU MÊME NOM. IL EST LE PREMIER ROSÉ DE L'ANNÉE À SORTIR DE NOS CHAIS, MAIS IL EST AUSSI LE PLUS RARE. SEULS SIX CENTS MAGNUMS, TOUS NUMÉROTÉS, SERONT DISPONIBLES. PRÉSENTÉ DANS UN LUXUEUX COFFRET NOIR ET OR, CE DIVIN NECTAR, ENFERMÉ DANS UN SUBLIME FLACON NOIR, CULTIVE LE MYSTÈRE, SE LAISSE DÉSIRER... UNE EXPÉRIENCE UNIQUE !

TERROIR

Parcelle à Saint-Tropez en bordure de la Méditerranée. Sol sableux drainant bénéficiant de fortes influences maritimes.

ALCOOL

13%

CÉPAGE

Syrah 44%
Mourvèdre 29%
Tibouren 27%

VINIFICATION

Basse température
avec macération
à froid.

SERVICE

8°

CONTENANCE

150 CL

DÉGUSTATION

Ce rosé s'ouvre sur un bouquet de fruits exotiques et de notes florales. La bouche est gourmande, fruitée et puissante, avec des touches de fraise. Une finale exceptionnelle aux notes légèrement épicées.

ACCORDS METS & VIN

LE MOMENT PARFAIT

Sur une table festive.

VIANDES

Côte de veau aux girolles.

POISSONS

Salade de homard bleu, vinaigrette carotte, orange, gingembre.
Saint-Jacques au foie gras.

LÉGUMES

Pomme de terre cuite au four
et crème de truffe noire.

DESSERTS

Omelette norvégienne
aux fruits exotiques

