

DOMAINE SAINT MITRE
PROVENCE



CUVÉE « PAPILLON » ROSE—2021

I.G.P. VIN DE PAYS DU VAR (75 cl)

RONDEUR ET HARMONIE



PALMARES

Médaille d'or Vignerons Indépendants 2020.

Prix des Vinalies 2018.

Médaille de bronze Féminale 2017.



VINIFICATION ET ELEVAGE

« sols argilo-calcaires »

La vendange se déroule tardivement, entre le 10 septembre et le 10 octobre.

Les nuits sont plus fraîches sur notre secteur de l'arrière-pays varois et notre vignoble est situé à une altitude de 300 m. La récolte est réalisée de façon mécanique durant la nuit entre 3 et 9 heures le matin.

Les vignes sont très proches de notre chai de vinification ce qui permet d'apporter les raisins très rapidement au pressurage. La macération pelliculaire est rapide : de 3 à 6 heures maximum pour les grenaches et 1 heure pour la syrah par exemple.

Le débordage est effectué à froid (entre 8 et 12°C) pendant 48 à 72 heures.

La fermentation alcoolique est lancée à 14°C et ensuite thermo-régulée entre 16 et 18°C pendant 10 jours environ. Nous procédons ensuite à un élevage sur lies fines en cuves inox et béton pendant 2 mois. Toutes les cuves sont ensuite soutirées puis filtrées fin décembre. Les assemblages sont menés soigneusement début janvier et le vin est prêt à dégustation autour du 15 février.

ASSEMBLAGE

25 % Merlot - 25% Grenache—20% Syrah

15% Cinsault—10% Rolle - 5% Caladoc

DEGUSTATION

Robe : éclatante avec des nuances de rose très clair

Nez : expressif , arômes de petits fruits rouges et de bons acidulés

Bouche : notes de fruits rouges mûrs. Fraiche et très fruitée, ensemble équilibré et plaisant, belle rondeur.

ASSOCIATION CULINAIRE

Cuvée idéale à emporter dans votre panier de pique-nique...

A déguster à l'apéritif...

Quelques idées : tarte à la tomate et basilic, accras de morue, coquillages, beignets de sardines.

	HxLxP (cm)	Poids (kg)	UVC /carton
U.V.C.	30x73x73	1.2	6
Carton	15x31x22	7.5	104
Palette	140x120x80	770	624