DOMAINE
SAINT MITRE
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

CUVEE « M » ROSE

2024

A.O.P. COTEAUX VAROIS EN PROVENCE (75 cl - 150 cl)

SO PROVENCE — **Elégance et Fraîcheur**

PALMARES

International Wine & Spirit Competition 2025—90 pts
Médaille d'ARGENT Concours Agricole de Paris 2022
Médaille d'OR au concours grands vins de France à MACON 2021
Médaille d 'ARGENT au concours vins de Provence 2021
« arômes de fruits doux et mûrs, en bouche : arômes de fraise, cerise et garrigue
Avec une finale légère et savoureuse complétée par une fraîcheur délicate»
Note : 86 Decanter – Août 2019

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 débourbage 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 studieusement début janvier et le vin est prêt à dégustation autour du 15 février.

ASSEMBLAGE

40% Grenache - 30% Syrah - 25% cinsault – 5% rolle

DEGUSTATION

Robe : étincelante, rose très pâle avec de jolies teintes litchi

Nez : élégant et expressif, notes subtiles de fruits rouges (fraises fraîches—framboises), avec une pointe florale.

Bouche : expressive, friande tout en nuance de fruits rouges, et d'agrumes.
Elégance, délicatesse et finesse, le tout porté par une belle fraîcheur : c'est un équilibre parfait !

ASSOCIATION CULINAIRE

Idéal pour l'apéritif et la table
Pour tous les moments de convivialité, ce vin accompagnera parfaitement toutes vos recettes provençales, les grillades les salades d'été ou bien encore la cuisine exotique.
Quelques idées : saumon gravlax, ceviche de daurade, poêlée de langoustines aux asperges vertes, curry de poulet au lait de coco.

	HxLxP (cm)	Poids (kg)	UVC /carton
U.V.C.	32x7.5x7.5	1.4	6
Carton	16x33x25	8.5	90
Palette	170x120x80	790	540

Instiller le partage...

1782 chemin de Saint Mitre—83470 Saint Maximin la Sainte Baume T. + 33 (0)4 94 78 07 54
virginie@domainesaintmitre.com - www.domainesaintmitre.com