DOMAINE
SAINT MITRE
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Cuvée « EXPERIENCE » ROSE

2024

I.G.P. VAR (75 cl)

ATYPIQUE IRRESISTIBLE **Dynamisme et Epices**

PALMARES

Médaille de Bronze Concours MCON 2025

Médaille d'argent Concours MACON 2024

Médaille Argent Magazine Elle à Table 2025

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 % Syrah—40 % Marselan—20% Merlot
Assemblage original et Expérience à partager

DEGUSTATION

Robe : brillante et rose pâle avec des nuances roses violines

Nez : expressif , intense et marqué par des notes de fruits rouges et une pointe épicée

Bouche : belle attaque dynamique, droite et harmonieuse, Notes de petits fruits rouges (grenade) et une touche épicée .

Irrésistible de fraîcheur et de fruits.

ASSOCIATION CULINAIRE

Accompagnera une grillade aux herbes, tout plat exotique ou bien une viande blanche.
Compagnon idéal de l'apéritif sous la tonnelle…
Idées : moules au cury et coriandre , suhis , beignets de fleurs de courgette

	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…

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

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