DOMAINE
SAINT MITRE
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

CUVEE « M » BLANC

2025

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

SO PROVENCE — **Elégance et Fraîcheur**

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

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 la dégustation autour du 15 février.

ASSEMBLAGE

100 % rolle

DEGUSTATION

Robe : étincelante, jaune pâle et de jolies nuances dorées

Nez : arômes frais et vifs , notes d'agrumes, fragrances de fruits à chair jaune (pomme-poire), nuances florales d'acacia

Bouche : arômes frais et équilibré avec une belle vivacité
Saveurs d'agrumes et de fruits blancs, notes minérales et salines
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 les fruits de mer, les plats méditerranéens ou les salades de toutes saisons.
Quelques idées : carpaccio de noix de saint Jacques, poêlée de légumes verts, pâtes au pistou.

	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