



# CHÂTEAU SAINT-MAUR

— CRU CLASSE —

2016 / CUVÉE M / ROSE / CÔTES DE PROVENCE (AOP)

**FR** Le Château Saint-Maur est blotti au pied de la colline de Grimaud dans le prolongement du Golfe de Saint-Tropez, à l'abri bien veillant du Massif des Maures. Le domaine compte environ 100 ha dont 60 de vignes plantées de cépages nobles et de vieux plants du pays : Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Tibouren, Carignan, rolle... Nos vins sont, simplement, le reflet du terroir. Ils sont synonymes d'art de vivre et de partage.

> **ORIGINE** : Golfe de Saint-Tropez - Cogolin - France.

> **SUPERFICIE** : AOC 21 Ha.

> **SOL ET EXPOSITION** : D'origine Mica Schisteux et Calcaire, exposition Sud-Est.

> **ENCÉPAGEMENT** : GRENACHE, SYRAH, CINSAULT, TIBOUREN, ROLLE, UGNI B, MOURVEDRE, CLAIRETTE, CABERNET, CARIGAN.

> **VINIFICATION** : La récolte des raisins est réalisée à maturité phénolique et est suivie par un foulage et un égrappage total. Ensuite le système semi gravitaire ainsi que les nombreuses innovations de notre nouveau chai nous ont permis de donner naissance à un vin, frais, élégant, limpide en préservant la complexité des arômes.

> **COMMENTAIRES** : cette gamme déclinée dans les 3 couleurs constitue le cœur de la production du domaine. Elle cultive un style souple et expressif. Les blancs et les rosés se distinguent par leur tension enrobée d'un gras élégant, les rouges par leur grande finesse et le velouté de leurs tanins.

**Une robe** claire légèrement saumonée, élégante, brillante et limpide avec des reflets roses. **Un nez** fin et élégant aux arômes de fruits et de bonbon anglais. **En bouche**, on retrouve une complexité aromatique subtile avec des saveurs fruitées et citronnées,

Un vin équilibré et harmonieux avec de la fraîcheur ainsi qu'une finale élégante et aromatique légèrement citronnée.

**EN** The Château Saint-Maur is located in the extension of the Gulf of Saint-Tropez, in the westernmost part of the vast plain that extends between the foothills of the Maures and the sea. Our wines are developed with finesse, subtlety, and elegance; they are synonymous with the art of living and sharing.

> **ORIGIN**: Golfe de Saint-Tropez - Cogolin - France.

> **AREA**: AOC 21 Ha.

> **SOIL AND EXPOSURE**: The soil is mainly clay-limestone and mica-schist origin, southeast exposure.

> **VARIETIES** : GRENACHE, SYRAH, CINSAULT, TIBOUREN, ROLLE, UGNI B, MOURVEDRE, CLAIRETTE, CABERNET, CARIGAN.

> **VINIFICATION**:

Harvest of the grapes at phenolic maturity. Crushing and total destemming. Alcoholic fermentation in thermoregulated stainless steel tanks at 16°C for perfect preservation of the aromas.

> **COMMENTS**: Saint M, Available in the 3 colours, this range constitutes the core of the estate's production. It cultivates a flexible and expressive style. The whites and rosés are distinguished by their tension coated with an elegant full body, the reds by their great finesse and smooth tannins.

Its strength stems also from its mixed schistose mica and calcareous soil which gives a fine mineral touch.

A fine, sparkling colour, of a slightly salmoned rosé. An evocative nose, without restraint, with citrus (lemon, clementine) and floral aromas (wild tulip, poppy). A wine with a fine freshness, full-bodied, rich and round at the same time, with an acidulous and amylc finish.

