



# CHÂTEAU SAINT-MAUR

— CRU CLASSE —

2016 / L'EXCELLENCE / 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, ROLLE, TIBOUREN.

> **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** : L'Excellence, la gamme «prestige» du domaine, elle comprend des vins dédiés à la gastronomie et aux moments privilégiés. Concentrés, d'une puissance savamment maîtrisée, ils n'oublient jamais le fruit et la vivacité.

**Une robe** claire très pâle, brillante et limpide avec des reflets roses légèrement bleutés. **Un nez** puissant, racé et aromatique avec des arômes de fruits exotiques associés aux fruits à chair blanche et quelques notes minérales. **En bouche**, les saveurs s'expriment avec délicatesse et finesse. Les notes de pamplemousse apportent la fraîcheur, les saveurs de fruits rouges, de pêche et d'abricot apportent la gourmandise et la complexité aromatique. Un vin élégant et féminin, équilibré et structuré avec de la rondeur et de la finesse, aux arômes fruités et raffinés.

**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, ROLLE, TIBOUREN.

> **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**: l'Excellence : The estate's "Prestige" range; it comprises wines dedicated to gastronomy and special moments. Concentrated, with an expertly mastered strength, they never forego fruit and vivacity.

A very clear and pale colour, brilliant and clear, with shades of slightly bluish rose. A powerful bouquet, well-bred and flavourful with the aromas of exotic fruits associated with white-fleshed fruits and some mineral notes. On the palate, the flavours are expressed with delicacy and finesse. The grapefruit notes bring freshness, the flavours of red fruits, peach and apricot bring enjoyment and aromatic complexity.

An elegant and feminine wine, balanced and structured, full-bodied with finesse, with fruity and refined aromas.

