



MAÎTRES VIGNERONS DE LA PRESQU'ÎLE DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE

AOP CÔTES DE PROVENCE

LES VOILES
Les Voiles

Les Maîtres Vignerons de la presqu'île de Saint-Tropez sont partenaires officiels de l'évènement des Voiles de Saint-Tropez.

Des jus rigoureusement sélectionnés, conditionnés dans un flacon chic et décontracté, à l'image des Voiles. Un design sobre et soigné avec une étiquette en papier recyclé et écologique reprenant la texture des voiles de bateaux. L'illustration de l'oculus de la ville de Saint-Tropez, une signature officielle du partenariat des Maîtres Vignerons avec la ville de Saint-Tropez.

VIGNOBLE ET TERROIR

Les parcelles sélectionnées, pour élaborer cette cuvée, ont été conçues pour produire des vins à potentiel qualitatif : choix des plants, orientation, mode de conduite...

Les rendements sont limités et ainsi les raisins obtenus sont sains et concentrés.

Le climat méditerranéen chaud et favorise la maturation des raisins et leur bon état sanitaire, tout en conservant de la fraîcheur grâce à l'effet de la mer, qui atténue les températures élevées estivales.

L'expression élégante, fruitée et généreuse des meilleurs terroirs de la région.

VINIFICATIONS

Les raisins sont récoltés manuellement à maturité parfaite, afin d'exprimer le potentiel optimal du cépage. Un tri méticuleux de la vendange est effectué à la cueillette et à la réception des raisins.

Rosé et blanc : Le travail du raisin se déroule sous gaz neutre afin de minimiser les risques d'oxydation des mouts. Les raisins sont égrappés, refroidis à 8°C et envoyés directement dans le pressoir. Une attention toute particulière est apportée au pressurage de façon à ne conserver que les premiers jus les plus qualitatifs.

Les jus sont ensuite débourbés plus ou moins et la fermentation s'effectue à basse température. Le vin est ensuite élevé sur lies fines en cuves inox.

Rouge : Les raisins sont éraflés puis foulés avant d'être encuvés 3 semaines durant lesquelles ils sont travaillés quotidiennement (remontages...).

Ce sont les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez qui procèdent aux derniers traitements de stabilisation du vin avant sa mise en bouteille. Cette dernière étape se fait dans des conditions optimales avec un équipement technique de dernière génération permettant de préserver la qualité des vins.

CÉPAGES

Rosé Grenache, Cinsault

Blanc Rolle Ugni

Rouge Syrah, Grenache

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Rosé

Paré d'une robe d'un rose très pâle. Un nez intense de pamplemousse, litchi et mangue. Une bouche structurée, longue et ample. Finale rafraîchissante.

Blanc

Robe à la nuance vert clair. Un blanc traditionnel frais et délicat avec une belle fraîcheur en bouche.

Rouge

Robe pourpre aux reflets rubis. Nez de cerise et cassis. Un vin rond à la fois velouté et concentré.

ACCORDS METS ET VINS

■ Assortiment de sushis , saumon fumé, tempura de légumes

■ Apéritif, Poisson à la plancha, tataki de thon rouge

■ Entrecôte grillée, tartare de bœuf au couteau, camembert fermier

DISPONIBLE EN 75CL

