

DOMAINE SAINT MITRE  
PROVENCE



# CUVÉE « EXPERIENCE » ROSE

I.G.P. VIN DE PAYS DU VAR (75 cl)

UNE EXPERIENCE A PARTAGER...



## PALMARES

Médaille d'argent concours agricole Paris 2020.

Médaille d'argent au concours général agricole Paris 2018.



« Beaucoup de fraîcheur et une belle longueur en bouche - 16/20 » Le Parisien – 28/06/2018

## 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 débourage 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-réglée 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

50% Syrah - 40% Merlot - 10% Marselan

Nous vous proposons un assemblage original et une Expérience que l'on a envie de découvrir...

## DEGUSTATION

**Robe** : brillante et rose clair avec des nuances framboise.

**Nez** : expressif, intense et marqué par des notes florales et de fruits frais rouges.

**Bouche** : belle attaque droite et harmonieuse, ce vin est porté par des notes de petits fruits rouges (grenade) et révèle 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 : anchoïade et ses légumes de saison, moules au curry, crumble de tomates, beignets de fleurs de courgette

	HxLxP (cm)	Poids (kg)	UVC /carton
<b>U.V.C.</b>	32x7.5x7.5	1.4	6
<b>Carton</b>	16x33x25	8.5	90
<b>Palette</b>	170x120x80	790	540