

SAINT MAX

CÔTES DE PROVENCE

2024



ENCEPAGEMENT

Grenache noir 73%, Cinsault 22%, Syrah 5%

SITUATION

Les vignobles sont situés dans la vallée intérieure de la plaine de Cuers sur les contreforts du Massif des Maures ainsi que dans le haut pays arçois au pied de ce même massif.

LE CLIMAT

Le secteur de Cuers bénéficie de l'influence de la mer Méditerranée ainsi que des influences continentales de l'intérieur des terres. Le haut pays arçois bénéficie d'un climat plus frais.

VINIFICATION

Pressurage direct dans des pressoirs pneumatiques. Courte macération pelliculaire afin de garantir une robe claire et brillante et une expression aromatique intense. Afin de préserver l'acidité naturelle et la fraîcheur des arômes du vin, la fermentation malolactique n'est pas réalisée. Elevage sur lies fines en cuves pendant 3 mois puis mise en bouteilles précoce : janvier / février de l'année qui suit les vendanges.

CONSOMMATION

Notre Côtes de Provence rosé Saint MAX s'apprécie jeune dans les 2 ans qui suivent sa récolte lorsqu'il présente une robe rose pâle et brillante, d'intenses notes d'agrumes (pamplemousse), de pêches de vignes et une bouche vive et délicate. Idéal à l'apéritif, avec des crustacés ou un croustillant de gambas sauce agrumes...

FAMILLE ABEILLE-FABRE