



ACQUISTATO IL

SAINT "M" Rosé Cru Classé 2022

2022

Finezza e leggerezza



Quello proposto qui è uno di quei vini che meglio rappresenta il suo affascinante territorio di origine. Siamo in Provenza, non troppo distante dalla celebrata Saint Tropez. E' qui che nasce la Cuvée SAINT "M", Rosé Cru Classé, proposta da Domaines Roger Zannier, all'interno dell'affascinante tenuta di Château Saint Maur. Rosato di stile provenzale, nasce dalla lavorazione delle uve tipiche della zona, con Grenache, Syrah, Cinsault e Carignan a darsi man forte. Uve coltivate nel rispetto della natura, grazie a un sistema di agricoltura sostenibile. Una resa bassa, e una vinificazione super accurata, con fermentazione a bassa temperatura e un veloce affinamento in vasche di acciaio. In questo caso tutto viene fatto nel pieno rispetto della materia prima di partenza, con l'obiettivo di estrarre tutto il buono dai frutti raccolti, senza creare inutili sovrastrutture. Tutto è fatto, al contrario, all'insegna della finezza e della leggerezza. Colore rosa tenue chiaro, al naso si rivela particolarmente elegante, con netti sentori di agrumi e di frutta fresca. In bocca, poi, ritornano le piacevoli note di frutta, accompagnate in questo caso da una delicata sensazione di agrumi, limone in particolare. Ottimo fin dall'aperitivo, questo è il vino giusto per accompagnare una raffinata cena a base di coquillage. Ottimo anche con il più classico pesce al forno o all'acqua pazza.

Proprietario della Quinta do Pessegueiro nel Douro per più di 25 anni, Roger Zannier ha raccolto con entusiasmo la sfida di trasformare il castello di Saint Maur in uno tra i più meritevoli siti in Provenza, affidando il destino di questo gioiello a suo genero, Marc Monrose. Situato a Cogolin, a soli 10 km da Saint Tropez, ad ovest della pianura che collega i piedi dell'imponente massiccio dei Maures al mare. Questa oasi di pace è situata in una posizione ideale, dove la vite ha sempre regnato. Al riparo dai venti ma soggetto all'influenza marittima, la tenuta ha una estensione di 54 ettari, 38 dei quali sono a vigneto.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	12000

Il Vino

Tipologia	Rosato Fermo Secco DOC
Provenienza	Francia
Uve	Granache, Syrah, Cinsault, Carignan
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Fermentazione a freddo affinamento in acciaio
Sensazioni	Naso: Fine, elegante con sentori di agrumi. Palato: Fruttato con sentori di limone.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821