

CHATEAU SAINT-PIERRE

Cuvée Marie

Cette cuvée fraîche et tendre doit son origine à une sélection terroir très stricte ainsi qu'à l'utilisation des technologies les plus modernes en matière de vinification.



CHATEAU SAINT-PIERRE

Cuvée Marie



CÉPAGES

90% de Grenache et 10% de Cinsault

Ces pourcentages sont susceptibles de varier suivant les millésimes

DÉGUSTATION

Belle robe élégante, tendre, pétale de rose. Nez floral, notes amyliques, framboise, myrtille, évoluant vers la rose. Attaque en bouche fraîche, ample, ronde. Vin gras, persistant, arômes de pêche blanche, abricot, très longue persistance aromatique, finale typique Saint-Pierre. Il sera apprécié en apéritif, et sera le compagnon idéal de vos repas estivaux.

VINIFICATION, ÉLEVAGE :

Les raisins sont vendangés manuellement et macèrent en cuve de 2 à 3 heures. Lors du pressurage seuls les jus issus de la première pressée sont retenus. La décantation naturelle du jus en cuve dure 24 heures. Une fois le jus clair soutiré il va fermenter en cuve où la température est maintenue très basse afin que le travail des levures soit le plus homogène et régulier possible. Le vin est rapidement filtré et mis en bouteilles. Il gardera ainsi toute sa tendresse et sa fraîcheur.