

A photograph of a bottle of Château Saint-Pierre wine and a glass of wine. The bottle is the central focus, with a label that reads 'CHATEAU SAINT-PIERRE' in a diamond shape and 'CUVÉE DU PRIEURÉ' below it. The wine is a deep red color. To the right, a glass filled with red wine is visible. The background is a warm, textured orange-brown color.

CHATEAU SAINT-PIERRE

Cuvée du Prieuré

L'élégance et la noblesse de cette cuvée positionne le Château Saint-Pierre au rang des plus grands crus des Côtes de Provence.

Ces vins issus du mariage du raisin et du bois vont donner naissance à des produits, à la fois tendres, puissants et harmonieux, témoignant d'un savoir-faire qui a su se perpétuer au fil des générations.



CHATEAU SAINT-PIERRE

Cuvée du Prieuré



CÉPAGES

- Blanc : 90% de Rolle et 10% de Clairette
Rosé : 90% de Grenache et 10% de Cinsault
Rouge : 80% de Syrah et 20% de Cabernet-Sauvignon

Ces pourcentages sont susceptibles de varier suivant les millésimes

DÉGUSTATION

Blanc : Belle robe, brillante, jaune avec beaucoup d'éclat. Nez finement boisé, vanillé, évoluant vers des arômes de noisettes et amandes avec des notes fumées. Attaque en bouche franche laissant apparaître un vin frais et rond, le bois restant bien fondu. Vin apte à évoluer pendant un à deux ans, se bonifiera tout au long de son vieillissement. C'est sur des poissons cuisinés qu'il se révélera le mieux.

Rosé : Robe aux reflets tendres. Nez fin, complexe, arômes grillés, fumés, puis évoluant vers la rose, la framboise, finale noix de coco, amande. Bouche harmonieuse révélant un vin velouté d'une grande plénitude, très persistante. Finale finement vanillée avec des notes de bois fondu ne venant pas masquer la typicité de ce vin. On peut le boire en apéritif, il appréciera également d'être consommé avec des viandes blanches.

Rouge : Belle robe grenat, intensité moyenne. Nez puissant et complexe aux arômes de tabac, vanille, notes fumées, fruits rouges, cassis et framboise. Attaque franche, vin ample, bonne richesse, beaucoup de volume en bouche, très bonne persistance aromatique. Vin ayant un bon potentiel de développement. Prêt à boire, peut se garder quatre à cinq ans. Sa puissance en fait un vin parfait pour les viandes rouges et notamment le gibier.

VINIFICATION, ÉLEVAGE

Blanc et Rosé : La vendange est manuelle, les baies macèrent en cuve pendant une nuit. Le pressurage est délicat, les jus de presse et de goutte sont assemblés. Une décantation naturelle du jus est ensuite effectuée pendant 24 heures. Le jus clair fermente en barriques, la température de fermentation est adaptée suivant la maturité du raisin ainsi que la qualité du millésime. L'élevage de ce vin est réalisé sur lies fines. Un bâtonnage régulier pendant quelques mois lui accentue sa rondeur et son gras. Ces vins sont ensuite assemblés et mis en bouteilles.

Rouge : Après avoir été délicatement cueilli, le raisin est mis en cuve et chauffé pendant quelques heures afin d'extraire le maximum d'arômes. La fermentation alcoolique se déroule sous température contrôlée, elle est suivie par une cuvaison pouvant atteindre jusqu'à 3 semaines suivant l'état de maturité du millésime. Le vin obtenu sera élevé en barriques durant 6 à 8 mois, ce vin sera mis directement en bouteilles sans subir de filtration.