

Saint-Tropink 2014

Appellation Côtes de Provence Protégée



Propriétaire récoltant pendant 10 ans, de deux domaines viticoles dans le Var, dans le canton de Saint-Tropez, la signature éponyme, **THOMAS CARTERON Vins**, représente son engagement et sa démarche pour vous faire découvrir des terroirs de la Méditerranée sélectionnés pour vous, avec passion et convivialité sous différentes cuvées. Saint-Tropez est un mythe, une légende. Avec **SAINT-TROPINK®**, vous avez l'ambiance de ce village en bouteille, qui vient transposer vos apéritifs et vos repas sur ces plages de sable fin, baignées de soleil, qui font rêver le monde entier.

Médaille de BRONZE 2015 à Concours Général Agricole Paris
Guide Hachette 2014 -

Cépages : Grenache 50%, Cinsault 45%, Syrah 5%

Analyse: 12,5% alc. / vol.

Vinification : Macération pelliculaire, pressurage souple pneumatique, à basse température pour éviter une prise de couleur trop prononcée, tout en préservant les arômes. La fermentation est également thermo-régulée, pour développer un profil aromatique complexe et riche. Collage léger, exclusivement à base de produits minéraux. Filtration stérile à la mise en bouteille.

Dégustation: La robe est cristalline et brillante, aux reflets légèrement saumonés, caractéristiques du grenache majoritaire dans cet assemblage. Le nez révèle des notes de pamplemousse rose, puis des parfums floraux de genêts, d'épices et même un soupçon de menthe fraîche. La bouche est souple, plaisante, tendue par une belle minéralité. La finale est douce, très bien équilibrée. On redécouvre des parfums d'agrumes, puis des arômes de fraises des bois, lichées.

Service : Apéritifs et tapas, salades exotiques aux crevettes et aux avocats, ceviche de cabillaud, poivrons et aubergines grillés à l'huile d'olive, côtelettes d'agneau aux herbes de Provence. Entre 8 et 10 °C.



Code :

Prix :

Format : 750 ml

