



## SAINT SIDOINE

### VINIFICATION

Les vendanges sont déclenchées sur la base des contrôles de maturité, d'analyses de polyphénols contenus dans les pellicules des raisins et par la dégustation quotidienne des baies à l'approche de la récolte.

Les raisins sont égrappés et refroidis à 8°C. Ils sont directement pressurés de façon délicate afin d'extraire les meilleurs jus. Les jus sont ensuite débourbés à froid 48 heures. Les fermentations sont réalisées à températures contrôlées (vinification à 16°C pendant 15 jours environ).

### CEPAGES

Rosé : Grenache, Cinsault, Carignan, Mourvèdre, Syrah et Rolle

Rouge : Syrah, Grenache et Mourvèdre

Blanc : Grenache, Cinsault, Syrah et Carignan

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Rosé : Ce vin montre une très belle robe rose très pâle.

Au nez, la palette aromatique est fine et complexe, les nuances de fruits à chair blanche dominent accompagnées de notes d'agrumes.

En bouche le vin est équilibré et complexe, les notes de fruits à chair blanches sont bien présentes accompagnées d'une belle fraîcheur et de notes citronnées en fin de bouche.

Rouge : De couleur rubis tendre ce vin dispose d'un nez complexe et épicé. Ce vin se caractérise en bouche par des notes fruitées de fruits rouges croquants et épicés.

Blanc : Ce vin montre une très belle robe pâle aux nuances pêches.

Le nez est très expressif sur des notes florales et de fruits à chair blanche.

La bouche est fraîche et tendue, toute en élégance. Les agrumes dominant, le citron en particulier.

### ACCORD METS ET VINS

Rosé et Blanc : Servir entre 8 et 10° à l'apéritif ou en accompagnement de plats méditerranéens et asiatiques.

Rouge : Servir entre 14 et 18° en accompagnement de plats en sauce tels qu'une bonne daube provençale.



Depuis 1911 nos vignerons produisent des vins de qualité conciliant tradition et modernité. Des sols caillouteux, une exposition Sud et un climat méditerranéen provençal permettent d'obtenir un rendement optimal et une maturité naturelle de nos raisins.

Nos vins rouges, rosés et blancs sont appréciés et dégustés dans le monde entier.