

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

CUVEE M 2025

Domaine Saint Mitre



Situation : Au cœur de la Provence Verte, face au massif de la Sainte-Baume, le Domaine Saint Mitre perpétue une histoire mêlant tradition, convivialité et passion du vin. Le domaine trouve ses origines au XIX^e siècle autour d'une bastide construite en 1817 et d'une cave édifiée en 1898. Au fil des générations, plusieurs propriétaires ont façonné l'âme du lieu, entre agriculture, grandes tablées provençales et art de recevoir. En 2004, la famille Martin redonne un nouvel élan au domaine avec une

ambition simple : produire des vins élégants et authentiques, fidèles au terroir provençal. Aujourd'hui, Virginie et Philippe Poiron cultivent avec passion les 35 hectares de vignes du domaine, entre modernité, respect de l'environnement et amour du partage.

Encépagement : Rolle 100%

Terroir : argilo-calcaire

Température de Service : 8 à 9°C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes !

Observations : Le nez s'ouvre sur une palette aromatique expressive et élégante : on retrouve des notes d'agrumes, de fruits blancs, ainsi que de fines touches florales et herbacées. L'ensemble évoque un vin très typé Provence, entre garrigue discrète et fraîcheur méditerranéenne. En bouche, l'attaque est vive et désaltérante. Le vin se montre équilibré, frais et légèrement rond, avec une matière souple qui garde de la tension grâce à une belle trame acidulée. Les arômes d'agrumes dominant, accompagnés d'une touche de fruit à chair blanche et d'une légère sensation minérale en finale.

Quelques accords : Carpaccio de Saint-Jacques, Dorade grillée, Fruits de mer en tout genre, Fromage de chèvre frais...

