

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 : Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle

Terroir : argilo-calcaire

Température de Service : 8 à 9°C.

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

Observations : Le Cuvée M Rosé du Domaine Saint Mitre incarne parfaitement l'élégance et la fraîcheur des rosés de Provence. Le nez, délicat et expressif, dévoile de subtils arômes de fraise fraîche, de framboise et de fleurs blanches. En bouche, le vin séduit par son équilibre entre gourmandise et vivacité. Les notes de fruits rouges et d'agrumes s'étirent avec délicatesse dans une finale fraîche, saline et raffinée.

Quelques accords : Carpaccio de daurade au citron vert, Gambas grillées à la plancha, Tartare de Saumon aux herbes fraîches...

