



DOMAINE  
*Cezanne*

### *Qualité*

AOP Côtes de Provence 2013 Rouge

### *De la coupe aux lèvres*

Une gourmandise de fruits pour un plaisir immédiat qui se prolonge en bouche.

### *Terroir*

Sols argilo-sableux formés sur des roches anciennes cristallines, gneiss et granites plus ou moins dégradés.

### *Commentaires de Dégustation*

Robe rouge cerise noire. Nez de fruits noirs avec des notes de biscuit d'épices. La bouche est douce, crémeuse avec des arômes de fruits rouges « confiturés », une gourmandises qui s'amplifie en fin de bouche.

### *Trophées – Médaille*

**Millésime 2013 :** Grand Prix d'Excellence des Vinalies 2015, Sélection 2015 « Un Vin Presque Parfait ».



### *Singularité*

De nombreux artistes peintres ont été séduits par la lumière hors du commun de Saint-Tropez. Depuis six générations, le travail de la vigne réalisé sur ce Domaine est conduit dans le même sens. Capter la lumière pour mieux rendre la subtilité de cet univers pictural et poétique exceptionnel que forment les paysages naturels de Saint-Tropez

### *Cépages*

Grenache 55%, Mourvèdre 30%, Syrah 10%, Carignan 5%

### *Elaboration - Vinification*

Une extraction équilibrée entre les cépages Grenache et Mourvèdre pour retrouver l'harmonie « gourmande »

### *Service - Accord Mets et Vins*

Service entre 15° à 17° sur : magrets de canard aux cerises, carré d'agneau rôti au romarin; écrasé de pomme de terre à la truffe du Var, fromage à pate molle, Moka au café ...