

GRANDES CUVÉES



SAINT PIERRE

 VIN BLANC

 Clairette 75%,
Chardonnay 25%

*Elégant, fruité,
notes de pêche,
d'abricot et de miel.*

Couleur or vert, nez superbe, vif et fruité. C'est le fruit de la savoureuse association des cépages Chardonnay/Clairette.

Ce dernier apprécie les sols caillouteux, argileux, secs, et un temps chaud.

Les Clairettes de l'île Saint Honorat ont plus de 50 ans.

Elles produisent un vin élégant, aux arômes de pêche, d'abricot et de miel.

La bouche est très ample, entre fraîcheur et richesse, le tout rehaussé par une finale vive. Mariant souplesse et nervosité, la cuvée Saint Pierre donne des vins onctueux, aux arômes floraux. Un vin fin et complexe.



SAINT HONORAT

 VIN ROUGE

 Syrah

*Savoureux,
intense,
notes épicées.*

Cette cuvée est issue de la Syrah comme les grands Côtes du Rhône. La robe est intense, profonde, tirant vers le violet, avec beaucoup de brillance.

Au nez, tous les parfums de petits fruits rouges et noirs (cassis, myrtille) se combinent de façon merveilleuse.

Il s'en dégage des arômes épicés, de poivre noir moulu et une pointe florale de violette.

La bouche est opulente, riche, sans lourdeur, élégante, tendre et profonde. La finale est longue, aussi bien en bouche qu'en rétro-olfaction. Ce vin nous séduit par sa fraîcheur et sa jeunesse explosive !

