

CUVÉE RÉSONANCE ROUGE

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE - APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

LA CAVE COOPÉRATIVE

Créée en 1909, la Cave Saint André réunit 40 coopérateurs situés sur 9 communes du Centre Var et du Verdon. Artisans passionnés, ils sont animés par le même objectif : viser la perfection. Depuis plus de 100 ans, de génération en génération, ils cultivent leurs vignes avec un profond respect de l'environnement et s'attachent à produire des vins frais et élégants dans les 3 couleurs. La Cave Saint André est certifiée Haute Valeur Environnementale Niveau 3 depuis 2020.

TERROIR

La cave Saint André est située sur un vaste territoire allant du Centre Var au Verdon. Bordé par l'Argens et le Verdon, le terroir avoisine les 350 mètres d'altitude avec un sol à dominante argilo-calcaire et un climat continental contrasté composé d'hivers rigoureux et d'étés chauds aux nuits fraîches.

VINIFICATION

La récolte de la vendange est mécanique, très tôt le matin afin d'avoir des vins frais à la robe pâle.

DÉGUSTATION

Le nez est gourmand offrant des arômes puissants et fins de framboise et de cassis. La bouche est gourmande et douce avec des tanins fondus aux arômes de petits fruits rouges (cassis, framboise).



CÉPAGES

Grenache
Syrah
Cab-Sauv



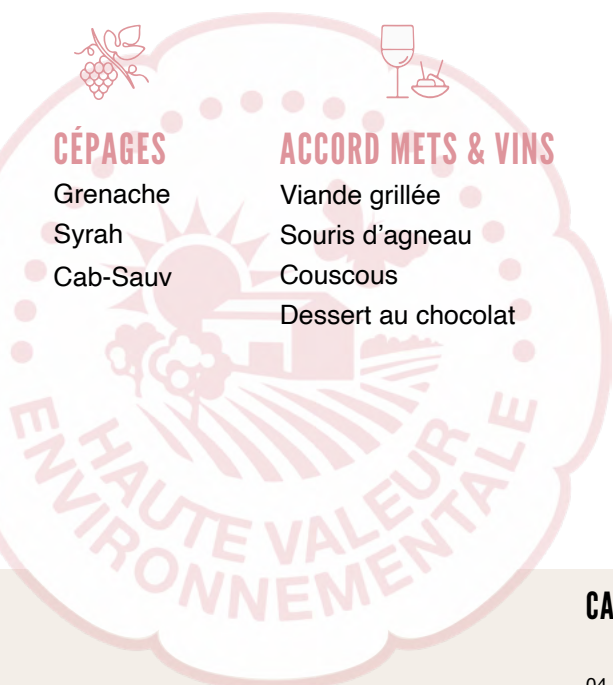
ACCORD METS & VINS

Viande grillée
Souris d'agneau
Couscous
Dessert au chocolat



SERVICE

Servir à 16-18 degrés



CAVE COOPÉRATIVE SAINT-ANDRÉ

52 Rue des plaines de l'aire,
83470 Seillons-Source-d'Argens
04.94.72.14.10 - cave.st.andre@gmail.com