

CUVÉE PITE 2021

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE - APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE

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

Sous un beau rouge pourpre aux reflets violines, le nez est fin et gourmand aux arômes de fruits rouges concentrés ainsi que des notes épicées. La bouche fraîche reste gourmande et élégante avec des arômes de framboises confiturées.



CÉPAGES
Syrah
Grenache

ACCORD METS & VINS
Apéritifs
Viande blanche ou rouge en sauce ou grillée
Cuisine méditerranéenne
Dessert chocolaté

SERVICE
Servir à 14-16 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