

CUVÉE PASSION 2023

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 une belle robe pâle, le nez est fin et gourmand offrant des arômes de fruits exotiques (ananas, fruit de la passion) ainsi que des notes de petits fruits rouges. La bouche fraîche reste élégante et pleine de finesse avec des arômes olfactifs persistants et d'une belle intensité.



CÉPAGES

Grenache
Rolle
Cinsault
Syrah
Carignan

ACCORD METS & VINS

Apéritifs
Coquillages cuits
Entrées variées
Poisson
Cuisine méditerranéenne

SERVICE

Servir à 12-14 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