

CAVE SAINT ANDRÉ

SOIE

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

Vinification traditionnelle, minimisant les interventions au strict nécessaire. Une approche qui s'est limitée principalement à des remontages, assurant ainsi une extraction en douceur. Le processus d'élevage s'est ensuite poursuivi pendant 9 mois dans des barriques de 300 litres, non neuves, favorisant ainsi le développement d'une texture soyeuse visant à sublimer l'expression aromatique de notre vin.

DÉGUSTATION

Ce nectar se révèle sous la forme d'un rouge grenat aux reflets brillants. Il dévoile des arômes riches de petits fruits rouges, de fleurs de violette et d'épices douces. En bouche, les tanins frais et élégants se distinguent, laissant une empreinte délicate sur le palais.



CÉPAGES

Syrah (70 %)

Grenache (30 %)



ACCORD METS & VINS

Dos de chevreuil

Côte de bœuf

Gigot d'agneau

Pigeon rôti



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