

CUVÉE AUX MAINS D'ARGENS 2022

VAR ARGENS - INDICATION GÉOGRAPHIQUE 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

Sous une belle robe rose chair aux reflets saumonés, le nez est complexe et fin offrant des notes de zestes d'agrumes et de bonbons aux arômes floraux (thé, infusion) . La bouche est douce et suave aux arômes identiques à ceux du nez avec une belle longueur.



CÉPAGES

Grenache
Cinsault
Rolle



ACCORD METS & VINS

Apéritifs
Entrées variées
Coquillages cuits
Poissons



SERVICE

Servir à 6-8 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

12,5% vol.



PRODUIT DE FRANCE
CONTIENT DES SULFITES

75 cl