

# CHÂTEAU LA MOUTTE

**TORPEZ**  
À SAINT-TROPEZ  
DEPUIS 1908

AOP CÔTES DE PROVENCE - MILLÉSIME 2019

## DE LA COUPE AUX LÈVRES

Vin de dentelle, aérien, délicat avec une force élégante.

## CÉPAGES

Grenache 55%, Syrah 25%, Cinsault 20%

## TERROIR

L'unité des gneiss orientaux constitue le massif de Saint-Tropez avec un mélange de gneiss et d'arènes granitiques. Le Château en pente douce est face à la mer.

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Belle rose pâle pêche avec des reflets abricot. Le nez est subtil et délicat avec des arômes réglissés et anisés, avec des effluves de fruits à chair blanche, des notes d'eucalyptus et de fruits exotiques. Une belle tension en bouche avec cette générosité gourmande qui fait saliver, une matière serrée qui se prolonge avec cette douce et noble amertume. Vin expressif pour le plaisir des sens.

## SINGULARITÉ

Ce Château fut la propriété du dernier chef du gouvernement de Napoléon III, Émile Ollivier qui fut marié à la fille de Franz Liszt. Le vignoble s'inscrit dans la proximité avec un espace naturel d'une qualité biologique et paysagère exceptionnelle. En écho au génie de ce lieu, les deux vins, rosé et rouge, offrent un festival de notes olfactives et de saveurs inégalées.

## ÉLABORATION - VINIFICATION

Les raisins sont récoltés la nuit pour préserver les baies et le potentiel aromatique. Un pressurage doux assure la qualité et la préservation des jus, suivi d'une fermentation alcoolique languissante. Un élevage des lies maîtrisé confère de la complexité à cette cuvée.

## SERVICE – ACCORDS METS ET VINS

Servi frais à 10°C-12°C, c'est un vin qui se livre tranquillement et qui appelle des mets tel qu'une coquille Saint-Jacques, un Saint-Pierre grillé ou une viande blanche en sauce.



PHOTO NON CONTRACTUELLE