

## SAINTE MARGUERITE, Cru Classé rosé "SYMPHONIE" 2021

75cl   Blanc   Provence Corse   AOP Côtes de Provence   Cru Classé



### La note by Christian Walter

**93+/100**

À La Londe-les-Maures, face aux îles d'Hyères, le château Sainte-Marguerite, cru classé de l'appellation Côtes de Provence-La Londe, a été fondé en 1929 par André Chevillon sur les bases d'une propriété viticole exploitée depuis l'Antiquité. En 1977, Jean-Pierre et Brigitte Fayard ont un coup de cœur pour le château Sainte-Marguerite, l'un des crus classés de Provence, situé sur le terroir de La Londe-les-Maures. Depuis 45 ans, ils pilotent en famille (enfants et conjoints compris) cette propriété viticole certifiée en agriculture bio depuis 2003.

Le terroir du château Sainte-Marguerite, composé de schistes drainants et d'argiles, jouit d'une situation exceptionnelle face à la mer : il bénéficie de 300 jours de soleil par an. Respectueux de l'environnement et soucieux de la qualité du vignoble, Olivier Fayard et sa famille produisent aujourd'hui 60 % de vins rosés, 20 % de blancs et 20 % de rouges. La qualité et l'esprit d'entreprise qui caractérisent les propriétaires actuels confèrent au vignoble une identité novatrice qui dynamise l'appellation. Toute la production de rosés du château Sainte-Marguerite, avec les cuvées classiques et Symphonie mais aussi la cuvée iconique Fantastique, se fait en vinification thermorégulée avec un élevage en cuves inox sur lies fines. Les cuvées Symphonie et Fantastique, version rouge et blanc, effectuent un passage en fûts de chêne français neufs.

Château Sainte Marguerite est un Cru Classé Côtes de Provence, certifié Ecocert vin biologique, et enregistré à la Vegan Society. Élégance, fraîcheur minérale typique, exubérance aromatique aux notes fruitées et florales, signent le style Sainte-Marguerite ! Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

### SAINTE MARGUERITE (Côtes de Provence)

#### Le vin

Au nez un caractère aérien et une intensité très pure, soulignée par des notes d'agrumes, de pêches

blanches, de reine-claude et d'anis. En bouche une trajectoire gustative captivante par son ressenti croquant, zesté, qui excelle par sa digestibilité et sa fraîcheur. La finale légèrement épicée sur fond d'anis lui confère une très belle persistance aromatique. Il sublimerait les saveurs d'une cuisine Thaï, d'un sashimi de saumon et un condiment de grenade, pamplemousse et shiso rose. Idéal pour accompagner des crustacés. Température de service à 8°C. Un rosé à apprécier dès à présent qui peut se conserver jusqu'à 3 ans.

## Caractéristiques

- **Cépage** : Grenache, Cinsault
- **Appellation principale** : AOP Côtes de Provence
- **Classification** : Cru Classé
- **Viticulture** : Vin biologique certifié Ecocert - Enregistré à la Vegan Society
- **Vinification** : Macération pelliculaire à froid avant pressurage. Vinification thermorégulée. Élevage en cuves sur lies fines. Collage et filtration avant mise en bouteille.
- **Millésime** : 2021
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2025
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 8° à 9°C
- **Accord mets-vins** : Il sublimerait les saveurs d'une cuisine Thaï, d'un sashimi de saumon et un condiment de grenade, pamplemousse et shiso rose. Idéal pour accompagner des crustacés.