



CUVÉE  
Paul Signac

### Qualité

AOP Côtes de Provence 2013 Rouge

### De la coupe aux lèvres

Une signature marquée par la finesse des arômes et sa douce légèreté en bouche.

### Terroir

Sols argilo-sableux formés sur des roches anciennes cristallines, gneiss et granites plus ou moins dégradés.

### Commentaires de Dégustation

Robe rouge cerise noire profonde avec des reflets rubis. Le nez est envoûtant avec des arômes de fruits noirs, de réglisse, de chocolat noir, de menthe fraîche. La bouche est tout en rondeur, légère et glissante, un bel équilibre gourmand qui tapisse agréablement le palais. Potentiel de garde de 5 à 8 ans.

### Trophées – Médaille

#### Millésime 2013 :

Sélection Guide Hachette des vins 2016, Médaille de Bronze au Concours des Vins de Macon 2015, Médaille d'Argent au Concours "Elle à table" 2015, Prix d'Excellence des Vinalies 2015, Prix de « Grand Vin » au concours de la CRVF 2015, Sélection « Un Vin Presque Parfait » 2015.



### Singularité

Paul SIGNAC a été le premier peintre de la fin XIXème à s'installer à Saint-Tropez. Il fut un des leaders du mouvement néo-impressionniste. La cuvée Paul Signac dans les trois couleurs rosé, blanc, rouge, rend hommage à l'éclat singulier et exceptionnel des paysages de vignes qui entourent Saint-Tropez

### Cépages

Grenache 40%, Syrah 30%, Mourvèdre 10%, Carignan 20%

### Elaboration - Vinification

Une extraction maîtrisée pour rester sur le fruit avec un élevage d'une année pour que l'ensemble se fonde.

### Service - Accord Mets et Vins

Service entre 15 à 17° sur : Agneau confit à la provençale, côte de Bœuf, tendrons de veau, foie gras poêlé aux raisins, fromages puissants, pain d'épices au roquefort

Vignobles de Saint-Tropez / Chevalier Torpez - Avenue Paul Roussel - 83990 SAINT TROPEZ - FRANCE  
+33 (0)4 94 97 01 60 - contact@vignobles-saint-tropez.com  
www.vignobles-saint-tropez.com