

# OCEANIDE

## AOC SAINT MONT

### INFORMATION

---

**Appellation :** AOC SAINT MONT

**Cépage :**  
Tannat/Pinenc/Cabernet  
Sauvignon

**Alcool :** 12.5%

**Certification :**

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Les raisins sont récoltés tôt le matin pour préserver les arômes. Arrivés au chai, ils sont directement pressés. Les jus de presse sont cartés. La fermentation alcoolique se déroule à 18-20°. L'extraction, très courte, confère à ce vin une robe rose très claire. Les vins sont élevés sur lies fines en cuve inox jusqu'à leur mise en bouteille, dans une atmosphère régulée à 10-12° pour privilégier la rondeur et la fraîcheur aromatique.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75cl

**Unité de vente :** Carton de 6 bouteilles



### TERROIR

---

**Région Viticole :** SAINT MONT

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe rose pâle aux reflets saumonés. Nez fin à dominante florale et aux notes de fruits rouges. Entre fraîcheur et gourmandise, la bouche s'accompagne de saveurs d'agrumes en finale.

**Nez :** Robe rose pâle aux reflets saumonés. Nez fin à dominante florale et aux notes de fruits rouges. Entre fraîcheur et gourmandise, la bouche s'accompagne de saveurs d'agrumes en finale.

**Bouche :** Robe rose pâle aux reflets saumonés. Nez fin à dominante florale et aux notes de fruits rouges. Entre fraîcheur et gourmandise, la bouche s'accompagne de saveurs d'agrumes en finale.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 8°C

**Accords mets et vins :** A déguster, comme sur la Côte Atlantique, dès l'apéritif, puis avec des tapas, des



# OCEANIDE

## AOC SAINT MONT

repas d'été, des poissons ou  
des crustacés.

**Garde :**

