



LA TENUTA CHÂTEAU MAÏME

Per amore della famiglia, dei vigneti e della Provenza. Château Maïme è una tenuta familiare di oltre 40 ettari situata nell'epicentro della denominazione Côtes de Provence a Les Arcs-sur-Argens; Maïme - Maxime in provenzale - è stata pazientemente ricostruita dal

1995 dalla famiglia Sibran-Garcia, e si sta affermando con vini unanimemente riconosciuti per la loro qualità, vinificati da Jean-Louis Sibran, sotto la guida del famoso enologo Jérôme Paquette.

CHÂTEAU MAÏME



CUVÉE PROMISE ROSÉ 2023

NOVITÀ

- Uvaggio: 25% Syrah – 35% Grenache – 40% Cinsault.
- Vinificazione: In vasche d'acciaio inox termoregolate. Ogni varietà d'uva viene vinificata separatamente.
- Colore: Rosé vivacemente espressivo.
- Al naso: Agrumi e fiori bianchi.
- In bocca: Complesso, con grande freschezza e finezza, che rivela note di pompelmo rosa e pesca bianca.
- Abbinamenti: Aperitivi, frutti di mare, cucina asiatica, sushi, insalata di fragole con basilico.

Codice: CMPR23
Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75



HERITAGE ROSÉ 2023

NOVITÀ

- Uvaggio: 40% Grenache, 45% Cinsault, 15% Syrah.
- Vinificazione: In vasche d'acciaio inox termoregolate. Ogni varietà d'uva viene vinificata separatamente.
- Maturazione: su fecce fini per 1 o 2 mesi.
- Affinamento: In tini d'acciaio inox termoregolati, sulle fecce fini.
- Colore: Salmone pallido.
- Al naso: Agrumato con note acidule.
- In bocca: Sostanza rotonda e generosa con note fruttate.
- Abbinamenti: Saperi della cucina provenzale.

Codice: CMHR23
Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75