

DOMAINE SAINT ANDRIEU

CÔTES DE PROVENCE

Click here to access the website



Information on the Wines:

The estate offers wines of three colors for tasting, representing its two appellations, Côtes de Provence and Coteaux Varois en Provence. The specificity of Domaine Saint Andrieu, located at the junction of these two appellations, allows the tasting to tell the history and difference of the terroirs.

Picnic Menu: Domaine Saint Andrieu offers a picnic menu composed only of local products, from a short supply chain. Guests will have the pleasure of tasting goat cheeses from the estate's neighbors, an assortment of cold meats, vegetables from the village market gardener, all seasoned with the estate's extra virgin olive oil. The dessert is prepared with honey grown in hives on the estate. They also adapt to any kind of diet/dietary restriction requested.

Special Attractions: Domaine Saint Andrieu, located in Provence Verte, offers a variety of activities nearby. Some suggestions include: a stroll in the magnificent village of Cotignac, kayaking, hikes in the surrounding natural parks, a visit to the Abbey of Thoronet, and for those wishing to go a little further, the Gorges du Verdon, Saint- Tropez or Nice are within reach.

DOMAINE SAINT ANDRIEU



Coteaux Varois en Provence Rouge 2017

« Le Guide Hachette des Vins 2022 » 1 étoile



- Appellation :** AOP Coteaux Varois en Provence
Terroir : Côteaux argilo-calcaires à 380 mètres
Surface : 46 Ar
Météorologie : Printemps doux et sec. Été ensoleillé, très chaud et sec
Vendanges : Fin août 2017
Cœnologues : Claire Michel
Alcool : 14.5 %
Assemblage : Syrah 51 %, Cabernet Sauvignon 49 %



Vinification

Vinification traditionnelle de raisins égrappés et très peu foulés. Fermentation parcellaire.



Pratiques culturales

Nos pratiques agricoles durables sont basées sur le respect de l'environnement et la protection du sol en vue de promouvoir l'expression optimale des raisins.

Nous sommes certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale) qui est fondé sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.



Notes de dégustation

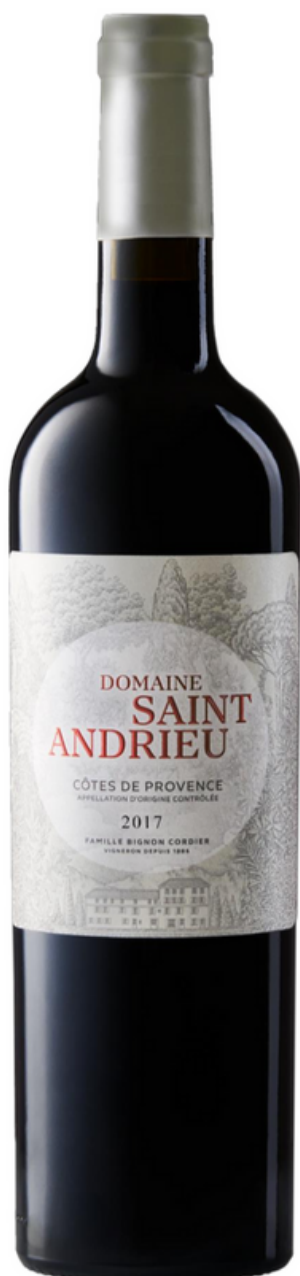
L'assemblage de cépages de qualité (Syrah, Cabernet Sauvignon) confère à ce vin un joli nez de fruits noirs mêlés à des notes torrifiées. La bouche ronde et équilibrée est marquée par des tanins souples avec une belle finale croquante et fruitée.

Ce vin accompagne parfaitement les grillades, les mets épicés ou un canard rôti aux figues.

DOMAINE SAINT ANDRIEU



Côtes de Provence Rouge 2017



Appellation :	AOP Côtes de Provence
Terroir :	Côteaux argilo-calcaires à 380 mètres
Surface :	1 Ha 57 Ar
Météorologie :	Printemps doux et sec. Été ensoleillé, très chaud et sec
Vendanges :	Fin août 2017
Oenologue :	Claire Michel
Alcool :	14,5 %
Assemblage :	Syrah 70 %, Mourvèdre 30 %



Vinification

Vinification traditionnelle de raisins égrappés et très peu foulés. 20% de l'élevage est passé en barriques sur une durée de 9 mois. Vinification parcellaire.



Pratiques culturales

Nos pratiques agricoles durables sont basées sur le respect de l'environnement et la protection du sol en vue de promouvoir l'expression optimale des raisins.

Nous sommes certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale) qui est fondé sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.



Notes de dégustation

Les cépages typiquement provençaux de Syrah et de Mourvèdre consacrent à ce vin un nez délicat et fin. La bouche ronde, bien équilibrée est marquée par des arômes de fruits noirs, de fleurs et d'épices.

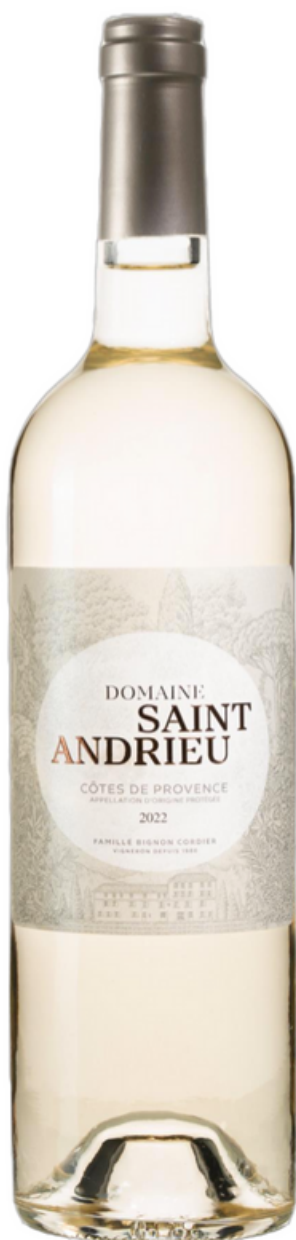
Ce vin embellira un feuilleté de pigeon aux fruits rouges ou un magret de canard aux épices.

DOMAINE SAINT ANDRIEU



Côtes de Provence Blanc 2022

2024 Guide Hachette des Vins 2 *



- Appellation :** AOP Côtes de Provence
Terroir : Côteaux argilo-calcaires à 380 mètres
Surface : 73 Ar
Météorologie : Hiver doux, été sec et chaud
Vendanges : Septembre 2022
Oenologue : Claire Michel
Alcool : 13 %
Assemblage : Rolle 100 %



Vinification

Macération pelliculaire à froid puis pressurage doux dans un presseur pneumatique. Jus débourbé au froid puis vinification à température contrôlée à 16°C.
Fermentation parcellaire. Elevage sur lies en cuve inox et 10% en barriques.

Pratiques culturelles

Nos pratiques agricoles durables sont basées sur le respect de l'environnement et la protection du sol en vue de promouvoir l'expression optimale des raisins.
Nous sommes certifiés **HVE** (Haute Valeur Environnementale) qui est fondé sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.

Notes de dégustation

« D'un jaune lumineux à reflets verts, ce blanc présente un nez précis, frais et expressif où s'entremêlent le kiwi, la pêche jaune, l'aubépine et les agrumes.
La bouche se montre parfumée, sapide et dynamique, à la fois suave et fraîche, avec une belle finale marquée par une touche de minéralité qui lui apporte un surcroît de complexité.
Tout en équilibre et en fraîcheur, cette cuvée facile à marier pourra accompagner apéritif, crustacés ou risotto aux asperges. » *Guide Hachette 2024*

DOMAINE SAINT ANDRIEU



Coteaux Varois en Provence Blanc 2022

*Médaille d'Or Concours Général Agricole de Paris 2023
2024 Guide Hachette des Vins 1 **



Appellation : AOP Coteaux Varois en Provence

Terroir : Côteaux argilo-calcaires à 380 mètres

Surface : 45 Ar

Météorologie : Hiver doux, été sec et chaud

Vendanges : Septembre 2022

Œnologues : Claire Michel

Alcool : 13 %

Assemblage : Rolle 100 %



Vinification

Pressurage doux et direct. Jus débourbé au froid puis vinification à température contrôlée à 16°C. Elevage sur lies.

Pratiques culturelles

Nos pratiques agricoles durables sont basées sur le respect de l'environnement et la protection du sol en vue de promouvoir l'expression optimale des raisins.

Nous sommes certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale) qui est fondé sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.

Notes de dégustation

« Cette pure Rolle offre un nez concentré de lys, de brugnons et de garrigue.

Nette à l'attaque, la bouche se révèle ample, dense et parfumée, plus tendre que vive, s'attardant longuement sur des saveurs capiteuses de poire Williams et de réglisse.

Un profil de gastronomie, tout indiqué pour une bouillabaisse. »

Guide Hachette 2024

DOMAINE SAINT ANDRIEU



Coteaux Varois en Provence Rosé 2022

2024 Guide Hachette des Vins 1 *



- Appellation :** AOP Coteaux Varois en Provence
- Terroir :** Argilo Calcaire à 380 mètres
- Surface :** 12,28 Hectares
- Météorologie :** Hiver doux, été sec et chaud
- Vendanges :** Du 1^{er} au 15 septembre
- Œnologues :** Grégory Guibergia / Claire Michel
- Alcool :** 13 %
- Assemblage :** Grenache 41 %, Cinsault 30 %, Syrah 21 %, Rolle 8 %



Vinification

Pressurage doux et direct.
Vinification à température contrôlée à 16°C.
Fermentation parcellaire.

Pratiques culturelles

Nos pratiques agricoles durables sont basées sur le respect de l'environnement et la protection du sol en vue de promouvoir l'expression optimale des raisins.

Nous sommes certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale) qui est fondé sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.

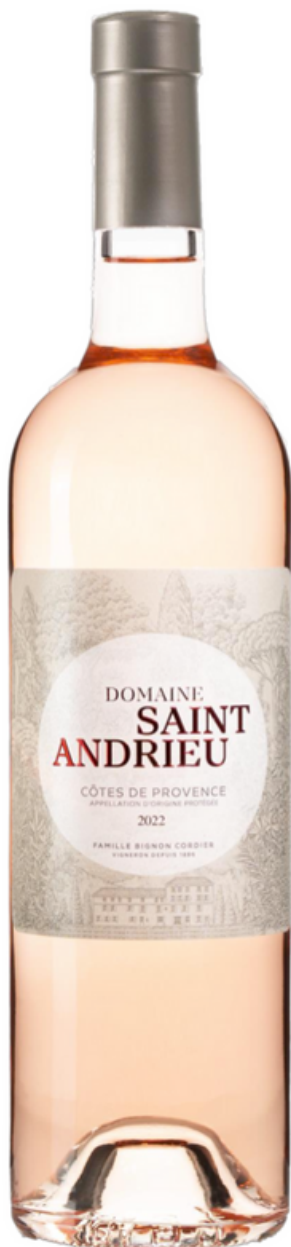
« Cet assemblage grenache-cinsault-syrah épaulé par une larme de rolle (10%) se présente dans une robe pâle et légère. Au nez, il exhale des parfums plaisants de glycine, d'abricot et de bonbon. Ample, gras, bien fruité, le palais se distingue par son caractère vineux, équilibré par une finale vive qui lui donne du tonus et une persistance saline « très bistro-compatible ». On l'imagine déjà autour de tapas de la mer ou d'un tagine de poulet aux fruits secs. » *Guide Hachette 2024*

DOMAINE SAINT ANDRIEU



Côtes de Provence Rosé 2022

2024 Guide Hachette des Vins 1 *



Appellation : AOP Côtes de Provence

Terroir : Côteaux argilo-calcaires à 380 mètres

Surface : 12,67 Hectares

Météorologie : Hiver doux, été sec et chaud

Vendanges : Du 1^{er} au 15 septembre

Oenologues : Grégory Guibergia / Claire Michel

Alcool : 13 %

Assemblage : Grenache 57 %, Syrah 16 %, Mourvèdre 10 %, Cinsault 9 %, Rolle 8 %



Vinification

Pressurage doux et direct.

Vinification à température contrôlée à 16°.

Fermentation parcellaire.

Pratiques culturelles

Nos pratiques agricoles durables sont basées sur le respect de l'environnement et la protection du sol en vue de promouvoir l'expression optimale des raisins.

Nous sommes certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale) qui est fondé sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.

Notes de dégustation

« Ce rosé couleur peau de pêche aux reflets bronze séduit par son nez friand et net de pomélo, d'abricot et de fruits exotiques (maracuja, ananas).

On retrouve cette palette dans un palais tonique, souple et acidulé, marqué par une réjouissante finale à l'accent mentholé. Du peps. »

Guide Hachette 2024