



SAINT-LOUIS
LA MANUELLE



SAINT-LOUIS
LA MANUELLE

DOMAINE VITICOLE EN AOP CÔTES DE PROVENCE
PRÉSENTATION DES VINS





50
HECTARES DE
VIGNOBLES
DOMAINE
SAINT LOUIS
LA MANUELLE



VINS ROSÉS, ROUGES, BLANCS

Depuis toujours, la vigne est ancrée sur ces coteaux de l'arrière-pays varois. Accrochés à flanc de collines, les 50 hectares de vignoble, dont certains appartirent jadis à l'abbaye du Thoronet, sont travaillés en agriculture raisonnée par des hommes respectueux de la terre.

Les cépages Cinsault, Grenache rouge, Rolle, Syrah et Carignan s'épanouissent aux jours chauds et aux nuits fraîches apportant la rosée sur ce terroir argilo-calcaire, avec une maturation du raisin très lente et une acidité qui joue en faveur de la structure et de la qualité exceptionnelle du Rosé. Cette fraîcheur incomparable du fruit est apportée entre autres par le climat continental méditerranéen de Carcès, pour le plus grand plaisir de nos papilles...



SIGNATURE

50 cl, 75 cl

COULEUR : Rosé

RÉGION : Provence

APPELLATION : AOP Côtes de Provence

CÉPAGES : Grenache, Cinsault, Syrah

Ce vin est un vin aromatique au nez expressif, fraîcheur et vivacité en bouche. Il est particulièrement apprécié à l'apéritif ainsi qu'à table en accord avec une cuisine provençale, grillade et barbecue.



DÉGUSTATION :

Oeil : Robe chair pâle.

Nez : Riche et sucré de petit bonbon acidulé, fraise des bois.

Bouche : Pleine et gourmande s'articule autour des fruits jaunes juteux, touche de framboise en finale.



SERVICE :

Température : Entre 8° et 10°.

Garde : Jusqu'à 2 ans.

Accords mets et vins : À vocation apéritive, Charcuteries, Entrées froides, Fruits de mer, Crustacés, Viandes blanches.



SEREN

75 cl, 150 cl

COULEUR : Rosé

RÉGION : Provence

APPELLATION : AOP Côtes de Provence

CÉPAGES : Grenache, Cinsault

D'un beau rose tendre, ce vin d'exception présente au nez une excellente intensité aromatique où les fruits exotiques dominent. Une belle attaque en bouche alliant fraîcheur et longueur.



DÉGUSTATION :

Œil : Robe chair.

Nez : Gourmand et expressif sur fond de petits fruits rouges, fruits des bois ponctué par des effluves d'épices douces.

Bouche : La bouche croquante et épicée fait écho à l'olfaction autour du fruit bien présent : fruits rouges acidulés et agrumes en tête.



SERVICE :

Température : Entre 8° et 10°.

Garde : Jusqu'à 2 ans.

Accords mets et vins : Crevettes à la plancha, Thon grillé, Entrecôte grillée, Viandes blanches grillées, Cuisine méditerranéenne.



L'OR DE ROSE

75 cl

COULEUR : Rosé

RÉGION : Provence

APPELLATION : AOP Côtes de Provence

CÉPAGES : Grenache, Rolle, Cinsault

D'un beau rose pâle, ce vin est l'harmonie parfaite entre l'élégance et la séduction. Un nez rempli de douceur sur des notes de framboises et une bouche délicate pleine de fruits. Ces notes naissent des raisins choisis avec amour et passion.



DÉGUSTATION :

Œil : Robe nude.

Nez : Poudré et délicat mêlant des notes fruitées de framboise écrasée, pêche de vigne et effluves douces de dragées, nuances florales en fond.

Bouche : Aérienne et ciselée sur fond de fruits blancs charnus, longueur et fraîcheur caractérisent ce rosé à la finale épicée (poivre blanc).



SERVICE :

Température : Entre 8° et 10°.

Garde : Jusqu'à 2 ans.

Accords mets et vins : Crevettes à la plancha, Poissons grillés, Légumes grillés, Cuisine méditerranéenne.



SIGNATURE

50 cl, 75 cl

COULEUR : Rouge
RÉGION : Provence
APPELLATION : AOP Côtes de Provence
CÉPAGES : Grenache, Syrah, Carignan,
Cabernet Sauvignon

Ce vin est construit sur des bases de notes de fruits rouges. Sa bouche est légère et souple ce qui vous permettra de le déguster sur tout type de repas.



DÉGUSTATION :

Œil : Couleur pourpre, reflets violines.
Nez : Aromatique, fruité, arômes de fruits frais, généreux arômes de fruits rouges, subtils arômes de groseille.
Bouche : Fraîche, légère, subtiles notes de thym, notes de thé vert, tanins souples, corps léger.



SERVICE :

Température : Entre 16° et 18°.
Garde : Jusqu'à 3 ans.
Accords mets et vins : Côte d'agneau, Viandes rouges grillées, Viandes blanches.



UNIO

75 cl

COULEUR : Rouge
RÉGION : Provence
APPELLATION : AOP Côtes de Provence
CÉPAGES : Grenache, Syrah, Carignan,
Cabernet Sauvignon

D'un intense rouge rubis, Unio est marqué par des notes de mûres confiturées et d'épices cannelle et vanille. Une bouche gourmande qui s'ouvre sur des notes d'épices et de fruits confiturés. Une belle structure marquée par les tanins et une finale toastée. Ce vin s'accompagnera sur une viande rouge, une côte de bœuf ou un fromage.



DÉGUSTATION :

Œil : Couleur rouge rubis.
Nez : Intense avec des notes de fruits rouges sur une pointe de caramel.
Bouche : Longue et gourmande sur des notes de fruits mûrs et une finale épicée (cannelle).



SERVICE :

Température : Entre 16° et 18°.
Garde : Jusqu'à 5 ans.
Accords mets et vins : Daube de sanglier, Grives, Côtes de bœuf, Navarin d'agneau, Fromages à pâte molle.



PAPET

75 cl, 150 cl

COULEUR : Rouge

RÉGION : Provence

APPELLATION : AOP Côtes de Provence

CÉPAGES : Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Carignan

Vin très mur comme l'illustre sa robe profonde aux reflets rubis. Il offre des arômes puissants de sous-bois et de fruits rouge ainsi qu'une bouche ample et structurée. Ce vin mérite un magret de canard, une viande rouge en sauce ou un gibier avec bonheur et qui accompagne parfaitement les fromages.



DÉGUSTATION :

Œil : Couleur grenat, profonde, reflets cerise.

Nez : Intense, racé, légers arômes de truffe noire, arômes de chocolat, arômes de sous-bois.

Bouche : Gourmande, intense, tanins élégants, corps structuré, forte intensité, longue persistance.



SERVICE :

Température : Entre 16° et 18°.

Garde : Jusqu'à 5 ans.

Accords mets et vins : Magret de canard, Gigot d'agneau, Foie de veau, Fromage à pâte dure.



CLOS MANUELLE

75 cl, 150 cl

COULEUR : Rouge

RÉGION : Provence

APPELLATION : AOP Côtes de Provence

CÉPAGES : Syrah, Cabernet Sauvignon

Ce vin de gastronomie, issu des parcelles de gravières les mieux exposées, est élevé un an en fûts de chêne. Il possède une belle robe rouge grenat, le nez est souligné par des notes de sous-bois, café et chocolat. La bouche présente une belle rondeur, des tanins soyeux, ainsi qu'une belle longueur.



DÉGUSTATION :

Œil : Couleur grenat, profonde, reflets cerise.

Nez : Intense, racé, légers arômes de truffe noire, arômes de chocolat, arômes de sous-bois.

Bouche : Gourmande, intense, notes de café, notes de chocolat, notes de sous-bois, tanins élégants, corps structuré, forte intensité, longue persistance.



SERVICE :

Température : Entre 16° et 18°.

Garde : Jusqu'à 12 ans.

Accords mets et vins : Gibier, Souris d'agneau, Pieds paquets, Fromages à pâte dure.



SIGNATURE

50 cl, 75 cl

COULEUR : Blanc

RÉGION : Provence

APPELLATION : AOP Côtes de Provence

CÉPAGES : Rolle, Ugni blanc

Ce vin est basé sur des notes d'agrumes. Il accompagnera tous les fruits de mer ainsi que les poissons grillés.



DÉGUSTATION :

Œil : Couleur vert olive, reflets jaune vert.

Nez : À dominante florale (genêt, aubépine) ponctué de touche fruitée de pêche jaune.

Bouche : Tendre et épicée sur fond de fruits à chair jaune juteux, une agréable fraîcheur de fond relevée par les agrumes confits.

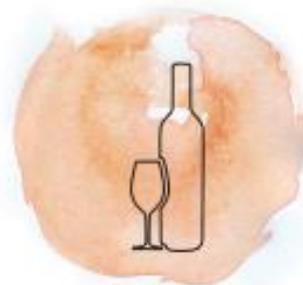


SERVICE :

Température : Entre 8° et 10°.

Garde : Jusqu'à 3 ans.

Accords mets et vins : Coquillages, Fruits de mer, Crustacés, Huitres, Friture de poissons, Poissons grillés.



PASCAU

75 cl

COULEUR : Blanc
RÉGION : Provence
APPELLATION : AOP Côtes de Provence
CÉPAGES : Rolle (Vermentino),

Sous une robe pâle aux reflets verts, cette cuvée est un mélange subtil et délicat de fruits blancs en bouche sur un parfum d'agrumes. Elle saura vous donner envie d'aller plus loin pour découvrir tous ses arômes.



DÉGUSTATION :

Œil : Couleur vert olive, reflets vert.
Nez : Subtil et délicat mêlant citron confit, meringue, kumquat et mangue ponctué d'une touche douce de vanille.
Bouche : Bouche croquante et aérienne sur fond de fruits à chair blanche, touche saline et finale fraîche rappelant le zeste de citron.



SERVICE :

Température : Entre 8° et 10°.
Garde : Jusqu'à 3 ans.
Accords mets et vins : Crustacés, Huitres, Bouillabaisse, Poissons grillés.



LES PIERRES SAUVAGES

75 cl

COULEUR : Blanc
RÉGION : Provence
APPELLATION : AOP Côtes de Provence
CÉPAGES : Rolle, Ugni blanc, Clairette,

Du Rolle essentiellement, avec une petite portion d'Ugni Blanc et de Clairette, vinifiés et élevés un an en demi-muids de chêne. Blanc de gastronomie, la cuvée Pierres Sauvages offre une longue persistance aromatique qui se mariera parfaitement avec des gambas à la plancha, une cuisine à la truffe, un comté vieilli ou même seul en apéritif.



DÉGUSTATION :

Œil : Couleur dorée, intense, reflets or.
Nez : Boisé, beurré, subtils arômes de tabac blond, généreux arômes de vanille, arômes de pain grillé.
Bouche : Complexe, généreuse, notes de noisette grillée.



SERVICE :

Température : Entre 10° et 12°.
Garde : Jusqu'à 7 ans.
Accords mets et vins : Foie gras, Truffe, Fromage de chèvre, Fromages à pâte persillée, Fruits de mer, Crustacés.



MUSCAT

75 cl

COULEUR : Blanc
RÉGION : Provence
APPELLATION : IGP VAR
CÉPAGES : Muscat petits grains

Vin naturellement doux, sa robe est brillante aux reflets paille. Les arômes du cépage quant à eux s'expriment intensément sur des notes briochées, fleur d'oranger et pétales de rose.

Sa dégustation se fait idéalement sur un foie gras, un fromage puissant en bouche ou bien un dessert.

DÉGUSTATION :

Œil : Couleur vert olive, reflets jaune vert.

Nez : Expressif et complexe mêlant des notes fruitées d'abricot, litchi, pêche rôti agrémenté de touches douces de miel, de fleurs blanches.

Bouche : À la fois douce et fraîche autour de la fleur d'oranger, note de raisin frais et d'épices douces.

SERVICE :

Température : Entre 8° et 10°.

Garde : À consommer dans l'année.

Accords mets et vins : Foie gras, Fromage puissant en bouche, Dessert, Chocolat amer.





L'HUILE D'OLIVE

50 cl

En complément du vignoble, le domaine Saint Louis du Thoronet compte 625 oliviers de 42 variétés différentes, dont certains sont centenaires. Ils ont été plantés en restanques autour de la bastide et profitent ainsi de l'ensoleillement maximum. Leur taille se fait tous les trois ans et les oliviers donnent ainsi de beaux fruits avec lesquels nous produisons une huile très astringente et fruitée.

Après leur récolte qui se fait à la main en novembre, les 4,7 tonnes d'olives sont pressées à froid au moulin de Gervasoni à Aups et produisent une huile extra-vierge d'une grande qualité.



L'HUILE D'OLIVE





**DOMAINE VITICOLE
SAINT-LOUIS LA MANUELLE**

ROUTE DE L'ABBAYE
D 279
83340 LE THORONET
www.domaine-saintlouis.com
Tel : 04 94 67 31 47

