

CUVÉE VAR BLANC

VAR - INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

LA CAVE COOPÉRATIVE

Créée en 1909, la Cave Saint André réunit 40 coopérateurs situés sur 9 communes du Centre Var et du Verdon. Artisans passionnés, ils sont animés par le même objectif : viser la perfection. Depuis plus de 100 ans, de génération en génération, ils cultivent leurs vignes avec un profond respect de l'environnement et s'attachent à produire des vins frais et élégants dans les 3 couleurs. La Cave Saint André est certifiée Haute Valeur Environnementale Niveau 3 depuis 2020.

TERROIR

La cave Saint André est située sur un vaste territoire allant du Centre Var au Verdon. Bordé par l'Argens et le Verdon, le terroir avoisine les 350 mètres d'altitude avec un sol à dominante argilo-calcaire et un climat continental contrasté composé d'hivers rigoureux et d'étés chauds aux nuits fraîches.

VINIFICATION

La récolte de la vendange est mécanique, très tôt le matin afin d'avoir des vins frais à la robe pâle.

DÉGUSTATION

Le nez expressif et franc offre des notes d'agrumes et de fruits blancs (pêche, poire). La bouche est ample et ronde aux arômes identiques à ceux du nez avec une belle fraîcheur.



SERVICE

Servir à 12-14 degrés

CAVE COOPÉRATIVE SAINT-ANDRÉ

52 Rue des plaines de l'aire,
83470 Seillons-Source-d'Argens
04.94.72.14.10 - cave.st.andre@gmail.com

CAVE ST ANDRÉ

Mise en bouteille à la cave Saint André
83470 Seillons source d'Argens
Produit de France - Contient des sulfites