

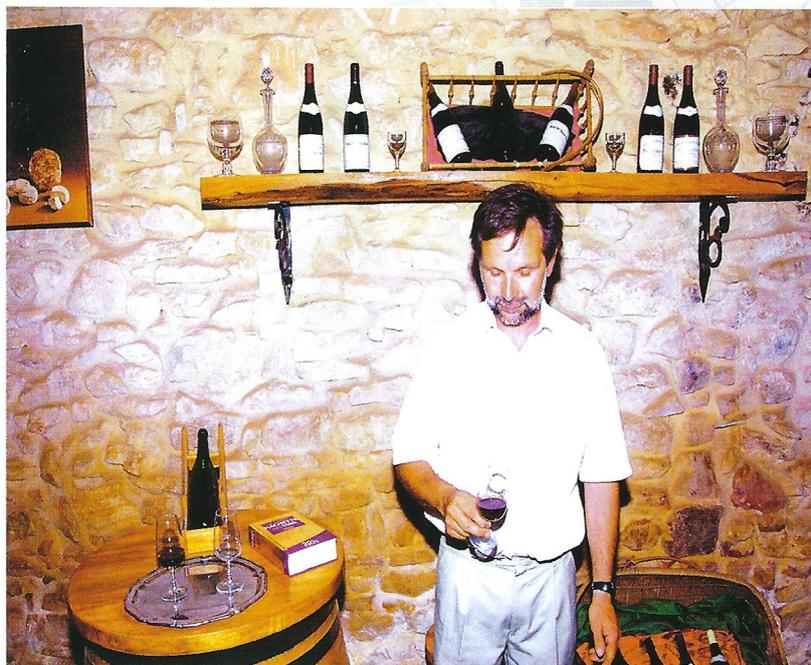
# DOMAINE SAINTE-ANNE



Le **Domaine Sainte-Anne**, ancien prieuré de la Chartreuse de Valbonne, a été acquis en 1965 par Guy et Anne STEINMAIER, d'origine bourguignonne, issus d'une famille de vignerons remontant à 1727.

Le vignoble, d'une superficie de 35 hectares, classé **Côtes du Rhône-Villages Saint-Gervais**, est situé sur un plateau à 200 mètres d'altitude. Exposé sud-ouest, regardant les Cévennes, ce terroir d'exception est constitué de grès calcaires, souvent balayés par le mistral.

Le micro-climat et ses amplitudes thermiques donnent des vins fins et aromatiques.



Le Domaine est cultivé en viticulture raisonnée :

- **Vignes enherbées, dans le plus grand respect de la nature et de l'environnement :**
- **Important travail manuel, pour préserver le vignoble (taille, ébourgeonnage, récolte).**

**La vendange est récoltée manuellement, en caisses.** A l'arrivée au chai, les raisins sont triés sur table : les meilleurs seront vinifiés en cuve, par cépage, de façon traditionnelle. Afin d'obtenir une extraction optimum de la couleur et du fruit, ils font l'objet de remontages et pigeages quotidiens.



# NOTRE SÉLECTION

## Côtes du Rhône Blanc



**Cépages :** Marsanne, Roussanne, Viognier

*Vin fruité, rond en bouche*

**Accompagnement :** poissons, crustacés

## Côtes du Rhône Rouge



**Cépages :** Grenache 60%  
Cinsault 10%  
Syrah 30%

*Cuvée fruitée (cerise, framboise), gouleyante*

**Accompagnement :** grillades, viandes blanches, volailles

*A garder de 2 à 4 ans*

## Côtes du Rhône Villages



**Cépages :** Grenache 70%  
Syrah 30%

*Bel équilibre entre finesse et structure. Arômes de fruits rouges*

**Accompagnement :** Viandes rouges, plats en sauce blanche, agneau, volailles

*A garder de 4 à 6 ans*

## Côtes du Rhône Villages

*Cuvée Notre-Dame des Cellettes*

**Cépages :** Grenache 70%  
Syrah 20%  
Mourvèdre 10%

*Sélection de vieilles vignes. Tanins soyeux, beaucoup de rondeur et de gras*

**Accompagnement :** Viandes rouges, agneau

*A garder de 6 à 8 ans*



## Saint-Gervais

*«Les Rouvières»*

**Cépages :** Mourvèdre 70%  
Syrah 15%  
Grenache 15%

*Vin structuré, couleur rouge profond, avec des arômes de garrigue*

**Accompagnement :** Gibier, lièvre, chevreuil, fromage

*A garder de 8 à 10 ans*



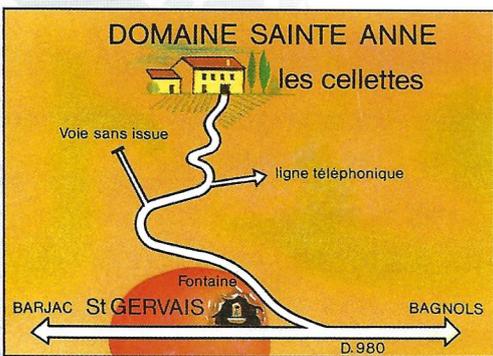
## Saint-Gervais

*«Les Mourillons»*

**Cépages :** A base de Syrah. Vin élevé en fûts de chêne. Couleur intense et profonde. Arômes de cassis. Epicé et vanillé

**Accompagnement :** Gibier (sanglier), fromage

*A garder de 8 à 10 ans*

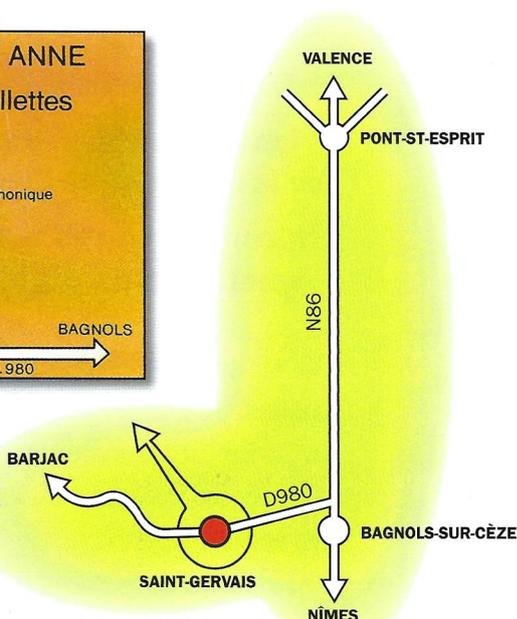


**Ouvert du Lundi au Samedi de 9h à 11h et de 14h à 18h**  
**Fermé Dimanche et jours fériés**

**Tél. 04 66 82 77 41**

**Fax 04 66 82 74 57**

**E-mail : [domaine.ste.anne@orange.fr](mailto:domaine.ste.anne@orange.fr)**



## Vin de France «Viognier»

**Cépage :** Viognier

*Cuvée très aromatique (pêche, abricot, miel)*

**Accompagnement :**

- Apéritif
- Foie gras
- Dessert

