



DOMAINE DE SAINT AMAND



Sarah Simon, vigneronne, signe
des vins élégants et accessibles,
reflets de leur terroir.

Domaine certifié BIO.

Sur ses 3,2 hectares de vignes certifiées bio, Sarah Simon, vigneronne indépendante, élabore chaque cuvée avec soin et sincérité.



Cadillac Côtes-de-Bordeaux



L'Exception

L'Exception est l'expression de la très grande qualité du terroir du Domaine. Issue de parcelles soigneusement sélectionnées de merlot et vieillie en fûts de chêne français, elle assume sa modernité et son élégance dans le respect du savoir-faire Bordelais.

Potentiel de garde : 5-10 ans

Notes de dégustation : Robe profonde couleur cerise noire. Nez intense de fruits rouges et noirs. Une bouche structurée avec des touches de vanille, de sorbet à la poire et d'amandes grillées.

Notes et médailles :

Millésime 2020 : JAMES SUCKLING 90 - YVES BECK 91 - A. GALLONI VINOUS 89

Millésime 2021 : MÉDAILLE D'OR MUNDUS VINI 2024
MÉDAILLE BRONZE DECANTER 2024



Domaine de Saint Amand

Ce vin reflète la finesse des Cadillac Côtes de Bordeaux rouges. Ce vin est issu de l'assemblage de 80% de merlot et de 20% de malbec et d'un élevage en cuves inox.

Potentiel de garde : 3-8 ans.

Notes de dégustation : Le nez est incroyablement tactile et gourmand, avec de belles notes de cassis et de mûre. Vin à la bouche dense et onctueuse, marquée par des tanins charnus.

Notes et médailles :

Millésime 2019 : YVES BECK 88 - 90

Millésime 2020 : JAMES SUCKLING 91 - A. GALLONI VINOUS 90

MÉDAILLE D'OR MUNDUS VINI 2024

MÉDAILLE BRONZE DECANTER 2024

Millésime 2024 : Certifié bio



Bordeaux



Clairet

Se situant entre un rosé plus soutenu et un rouge plus léger, le secret du Clairet est son temps de macération plus long que le Bordeaux rosé. Ce vin offre des tanins légers typiques d'un rouge, combinés aux qualités rafraîchissantes d'un rosé en bouche. Produit exclusivement à base de merlot, il est élevé en cuves inox.

Notes de dégustation : Arômes de cassis, fraise et cerise.

Potentiel de garde : 1-2 ans.

Accord mets et vins : Salades estivales, les crustacés et plateaux de fruits de mer, les plats exotiques, les desserts à base de fruits rouges.

Température de service : 7-11°C

Médaille :

Millésime 2023 : MÉDAILLE D'ARGENT TERRE DES VINS

Millésime 2024 : Certifié bio



Rosé

Rosé de Bordeaux moderne, clair, vif, fruité et élégant. Issu de l'assemblage des cépages merlot et malbec, il est le fruit d'un savoir-faire maîtrisé : récolte manuelle, refroidissement, pressurage direct et vinification à basse température.

Notes de dégustation : Notes de baies rouges avec un léger parfum de bonbons anglais, une couleur rose pâle cristalline, une sensation en bouche agréable, fruitée et fraîche.

Accords mets et vins : Burgers, tapas, salades estivales, fruits de mer, pizzas et desserts fruités.

Température de service : 7-11°C

Millésime 2024 : Certifié bio



Blanc

Le Bordeaux blanc sec offrant complexité aromatique, élégance et fraîcheur. Composée des cépages sémillon et sauvignon, cette cuvée est l'illustration d'un savoir-faire soigné : récolte manuelle, refroidissement, pressurage direct, vinification sans soufre, fermentation et élevage en barriques des meilleurs lots.

Notes de dégustation : Bouquet délicatement expressif de pêches mûres, d'agrumes et de fruits exotiques. En bouche, il est velouté, rafraîchissant et lumineux. Développe tous ses arômes avec le temps.

Potentiel de garde : 1-3 ans.

Accord mets et vins : Fruits de mer, poissons grillés, huîtres, fromages.

Température de service : 7-11°C

Millésime 2024 : Certifié bio





DOMAINE DE SAINT AMAND

“C’est début 2018 que débute mon aventure « vigneronne », date de ma reconversion professionnelle et reprise de cette magnifique petite propriété de 3ha20. C’est avec enthousiasme, énergie et aussi beaucoup d’humilité que j’aborde cette nouvelle étape de ma vie. Je suis animée par la volonté d’élaborer des vins de qualité, équilibrés et sincères, des vins à la fois modernes et respectueux du savoir-faire bordelais et le respect de l’environnement.”

Sarah Simon
Propriétaire-Vigneronne



Domaine De Saint Amand
74 Impasse Saint Amand
33800 Cambes-France
Tel : +33 (0)6 30 49 00 13
contact@domainedesaintamand.fr

www.domainedesaintamand.fr

