



MAÎTRES VIGNERONS DE VIDAUBAN
D E P U I S 1 9 1 2

Cuvée de l'Aubade, AOC Côtes de Provence, Rosé, 2023

AOC Côtes de Provence, Provence, France



VINIFICATION

Pressurage direct pour tous les cépages, débourbage statique de 48 h, température de vinification 15 degrés, élevage sur lies fines avec brassage hebdomadaire pendant 3 mois.

CÉPAGES

Grenache noir 50%, Cinsault 30%, Carignan 10%, Syrah 10%

12.5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

A boire entre 10 ° à 12 °C

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

ASPECT VISUEL

pale pêche/saumonnée.

AU NEZ

Fruits murs agrumes, bonbon anglais

EN BOUCHE

Attaque franche et très ronde, longue sur la gourmandise du bonbon acidulée.

ACCORDS GOURMANDS

Farcis provençaux

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Poissons, Spécialités françaises

