



MAÎTRES VIGNERONS DE VIDAUBAN
DEPUIS 1912

Roubertas Rosé, AOC Côtes de Provence, Rosé, 2023

AOC Côtes de Provence, Provence, France



VINIFICATION

Pressurage direct pour tous les cépages, débourage statique de 48 h, température de vinification 16 degrés, élevage sur lies fines avec brassage hebdomadaire pendant 3 mois.

CÉPAGES

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

12.5 % VOL.

OGM: Ce produit ne contient aucun OGM

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

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

ASPECT VISUEL

Pêche à reflets saumonés.

AU NEZ

Fruits jaunes, notes florales, pâtisserie tarte au citron.

EN BOUCHE

Souple, fraîche et légère, belle vivacité, notes poivrées en finale.

ACCORDS GOURMANDS

Idéal pour un apéritif entre amis mais aussi avec des plats asiatiques comme des sushis, avec une salade de fruits ou sur des entrées estivales comme par exemple sur un melon/jambon cru.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde

