



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

Château des Chênes, AOC Côtes de Provence, Rosé, 2023

AOC Côtes de Provence, Provence, France



VINIFICATION

Tous les cépages sont issus de pressurage direct, pas de macération. Débourageage au bout de 48h. Température de fermentation 16/17 degrés.

CÉPAGES

Grenache noir 52%, Cinsault 35%,
Mourvèdre 7%, Syrah 6%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 33300

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 c° à 12°c

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

ASPECT VISUEL

Limpide, nacré.

AU NEZ

Nez fin révélant des notes de fruits de la passion, ananas et mangue.

EN BOUCHE

Délicate et ample, s'étirant tout en finesse sur des notes d'agrumes et de zeste de citron avec une très belle finale tout en longueur.

ACCORDS GOURMANDS

C'est un vin idéal pour un repas déjeunatoire. Il s'alliera parfaitement avec une bouillabaisse ou encore des poissons à la plancha.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Poissons, Spécialités françaises

Type de bouteille	Bouchage	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
	synthétique smart green	750		3309200402483	3309206402487

Les Maîtres Vignerons de Vidauban
89 Chemin de Sainte-Anne, 83550 VIDAUBAN
Tel. 04.94.73.00.12 - contact@mv.vin



31YEMF