



MAÎTRES VIGNERONS DE VIDAUBAN
DEPUIS 1912

Domaine de Cristal, AOC Côtes de Provence, Rosé, 2023

AOC Côtes de Provence, Provence, France



VINIFICATION

Pressurage direct pour cinsault + débourageage statique de 48 h, stabulation de 15 jours pour les Grenaches/syrah/mourvèdre avec remise en suspension des bourbes quotidiennement, température de vinification 18/20 degrés, élevage sur lies fines avec brassage hebdomadaire pendant 3 mois.

CÉPAGES

Grenache noir 65%, Cinsault 20%, Syrah 10%, Mourvèdre 5%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 70600
Sucre résiduel: < 1 g/l

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

10° C à 12° C

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

ASPECT VISUEL

litchi / pêche claire.

AU NEZ

Gourmand pomelos et fruits rouges écrasés.

EN BOUCHE

Soyeuse et sucrante suivie d'une belle finale saline.

ACCORDS GOURMANDS

Avec une soupe de poissons

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Fruits de mer, Crustacés, Poissons

PRESSE & RÉCOMPENSES



Argent
Concours foire de Brignoles 2024 Argent

Type de bouteille

Bouchage

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

synthétique smart green

750

3309200402131

3309206402135

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1/1

3AXM1F