



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

## Bastide du Curé, AOC Côtes de Provence, Rosé, 2023

AOC Côtes de Provence, Provence, France



### VINIFICATION

Pressurage direct pour tous les cépages + débouillage statique de 48 h, température de vinification 14/15 degrés.

### CÉPAGES

Grenache 50%, Cinsault 45%, Syrah 5%

### 12,50 % VOL.

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

### SERVICE

A boire entre 10°C et 12°C.

### POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

### ASPECT VISUEL

pêche claire

### AU NEZ

Nez intense et puissant sur l'ananas frais et le kiwi. Notes citronnées.

### EN BOUCHE

Se caractérise par une attaque très ronde avec un certain "poids" en bouche. Notes exotiques en bouche se terminant par une touche de zeste de pamplemousse (légère amertume).

### ACCORDS GOURMANDS

Parfait avec une viande blanche grillée et crudités.

### ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Viandes blanches, Volailles

