



MAÎTRES VIGNERONS DE VIDAUBAN
DEPUIS 1912

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

