



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



## Summer 24, AOC Côtes de Provence, Rosé, 2023

AOC Côtes de Provence, Provence, France

### VINIFICATION

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

### CÉPAGES

Cinsault 55%, Grenache noir 40%, Rolle 2,50%, Syrah 2,50%

### 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

Robe de couleur pêche claire aux légers reflets nacrés

### AU NEZ

Exubérant et complexe sur des notes de fruits blancs murs telles que la poire et la pêche blanche ainsi que sur les fruits exotiques, notes vanillées.

### EN BOUCHE

Équilibrée, attaque volumineuse, bouche très très longue sur la mangue et poire, finale saline et salivante.

### ACCORDS GOURMANDS

Avec une piperade, une ratatouille ou des calamars à la plancha.

### ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Fruits de mer, Spécialités françaises

