



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

Equilibrée, 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

