



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

## Domaine de l'Amour, AOC Côtes de Provence, Rosé, 2023

AOC Côtes de Provence, Provence, France



### VINIFICATION

Pressurage direct pour cinsault et carignan + débouillage statique de 48 h, stabulation de 15 jours pour les Grenaches 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 55%, Carignan 25%, Cinsault 20%

### DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 38000  
Sucre résiduel: < 1 g/l

### 13 % 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 ° à 12 °C

### POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

### ASPECT VISUEL

Lichi

### AU NEZ

Complexe fruits rouges cassis et exotiques comme le litchi, l'ananas frais et notes mentholées

### EN BOUCHE

La bouche est toute en finesse avec les mêmes notes que le nez. Finale ample et persistante

### 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

Type de bouteille	Bouchage	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
	synthétique smart green	750		3309200402537	3309206402531

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



MPZ13F