



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

Vitis Alba, AOC Côtes de Provence, Rouge, 2022

AOC Côtes de Provence, Provence, France

VINIFICATION

macération pré fermentaire à froid, fermentation de 21 jours en cuve béton.

ÉLEVAGE

12 mois en fut de 400 litres.

CÉPAGES

Syrah 65%, Mourvèdre 35%

13.3 % 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

à boire entre 16°C et 18°C.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

ASPECT VISUEL

Rouge intense.

AU NEZ

Finement toasté, notes de sous-bois, de caramel et de petits fruits noirs (tel que la prune).

EN BOUCHE

Ronde et ample, charpentée et acidulée, présence de tanins fondus et souples.

ACCORDS GOURMANDS

Plats provençaux à base de bœuf comme une daube ou un bœuf bourguignon

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Gibiers, Spécialités françaises, Viandes rouges

