



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

## Cuvée Plaisir, IGP Var, Rosé

IGP Var, France



### VINIFICATION

Tous les cépages sont issus de pressurage direct, pas de macération. Débourage au bout de 48h. Température de fermentation 14/15 degrés.

### CÉPAGES

Cinsault 30%, Grenache noir 25%, Carignan 15%, Caladoc 10%, Ugni blanc 10%, Merlot 5%, Mourvèdre 5%

### 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 pêche clair

### AU NEZ

Nez assez riche mêlant des arômes de petits fruits rouges, kumquat et fleur d'oranger

### EN BOUCHE

Bouche rafraîchissante et gourmande, équilibrée et finement acidulée

### ACCORDS GOURMANDS

Il accompagne les charcuteries, salades et grillades

### ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Poissons, Spécialités françaises

Type de bouteille	Bouchage	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
	synthétique smart green	750		3309200202212	3309206202216

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



QLS1YF