



MAÎTRES VIGNERONS DE VIDAUBAN
DEPUIS 1912

Domaine La Magdeleine, IGP Var, Rosé, 2023

IGP Var, France



VINIFICATION

Pressurage direct pour tous les cépages + débouillage statique de 48 h, température de vinification 14/15 degrés.

CÉPAGES

Grenache noir 40%, Cabernet sauvignon 30%, Cinsault 15%, Caladoc 15%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 35400

Sucre résiduel: < 1 g/l

pH: 3.41

11.5 % 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 ° à 12 °c

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

ASPECT VISUEL

pêche claire

AU NEZ

agrumes tels que la mandarine et le citron.

EN BOUCHE

bouche légère et fluide relevée par une acidité citronnée.

ACCORDS GOURMANDS

Parfait pour l'apéritif, pour un repas provençal au bord de la piscine ou pour un pique-nique à la plage.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Spécialités françaises

Type de bouteille	Bouchage	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
	synthétique smart green	750		3309200112115	3309206112119

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



1/1

QW3M1F