



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

Aubade Rouge, AOC Côtes de Provence, Rouge, 2022

AOC Côtes de Provence, Provence, France



VINIFICATION

Macération préfermentaire à froid de 4 jours.
Fermentation en cuve béton à 25° C.

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. Ce produit ne contient aucun OGM.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 1 g/l
pH: 3.7
Acidité volatile: 0.39 g/l
Acidité totale: 3.4 g/l
SO2 free: 27 mg/L
SO2 total: 70 mg/L

