



MAÎTRES VIGNERONS DE VIDAUBAN
DEPUIS 1912

Cuvée Plaisir, IGP Var, Blanc

IGP Var, France



VINIFICATION

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

CÉPAGES

Ugni blanc 50%, Rolle 50%

12 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 29300

Sucre résiduel: < 1 g/l

pH: 3.41

Acidité volatile: 0.16 g/l

SERVICE

10°C

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

ASPECT VISUEL

jaune très clair.

AU NEZ

discret sur le fruit de la passion et agrumes, notes subtiles de bois frais.

EN BOUCHE

légère, harmonieuse et équilibrée. Le compagnon parfait de l'apéro.

ACCORDS GOURMANDS

Il est idéal pour les poissons et les crudités.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Poissons

| Type de bouteille | | | | Bouchage | | | Contenance (ml) | | Code article | | Barcode bouteille | Barcode Carton |
|---------------------|-----------------|------------------|-------------------|-------------------------|------------------|-------------------|--------------------|--------------------|---------------------|-------------------------------|-------------------------------|----------------|
| | | | | synthétique smart green | | | 750 | | | | 3309200203219 | 3309206203213 |
| Palette universelle | Cols par carton | Cols par palette | Rangs par palette | Cartons par rangs | Poids btlle (kg) | Poids carton (kg) | Poids palette (kg) | Hauteur btlle (cm) | Diamètre btlle (cm) | Dimensions cartons (H*L*P cm) | Dimensions palette (H*L*P cm) | |
| VMF | | 600 | 4 | 25 | | | | | | | | |

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



1/1

Y1ALAF