



La Rosée 2025

CHF 17.50 | 10 cl = CHF 2.33

Robe rose saumon pâle lumineuse. Bouquet complexe de fruits blancs (pêche, poire) avec des notes intenses de fruits exotiques. En bouche, délicat et élégant, avec une finesse minérale et une longue finale riche.

Producteur	MDCV Châteaux & Vignobles en Provence
Type d'article	Vin rosé
Pays	France
Région	Provence
Appellation	AOP
Millésime	2025
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Grenache Noir, Cinsault, Syrah
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322645
Accord mets et vins	Saumon, Fromage de chèvre, Plats végétariens, Cuisine orientale, Plats asiatiques, Cuisine méditerranéenne, Apéritif



Vinification

Les raisins sont récoltés de nuit, de fin août à mi-septembre, lorsqu'ils sont pleinement mûrs. Compression et refroidissement en douceur. La diversité des levures utilisées pour la fermentation garantit un bouquet aromatique complexe. Élevage en cuve d'acier.

Terroir

Les 150 hectares de vignes sont situés sur un plateau de craie à 300 mètres d'altitude. Les nuits fraîches et les températures élevées de la journée permettent une longue maturation des raisins, ce qui leur confère une profondeur de caractère et des arômes frais. Le sous-sol bien drainé offre un apport constant en eau et confère au vin une élégante minéralité.

