



Ultimate Provence 2024

La robe de couleur rose clair arbore des reflets cuivrés. Une combinaison unique de citron, de framboise et de fraise mûrs se révèle au nez. En bouche, l'Ultimate Provence (aussi appelé UP Rosé) présente une note merveilleusement épicée caractéristique de la syrah, tout en conservant une bonne acidité pour accompagner chaque repas avec brio. Il est également tout à fait possible de le déguster seul. Son attaque fraîche en bouche se poursuit par une finale ronde et légère. Un équilibre subtil tout en fruit et en fraîcheur. Le vin ultime adapté à toutes les occasions.

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | MDCV Châteaux & Vignobles en Provence |
| Type d'article | Vin rosé |
| Pays | France |
| Région | Provence |
| Appellation | AOP |
| Millésime | 2024 |
| Format | 38 cl |
| Alcool | 13.0 % |
| Température de consommation | 10° - 12° |
| Conservation | jusqu'en 2027 |
| Cépages | Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Rolle |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 397564 |
| Accord mets et vins | Sushis, Légumes, Charcuterie, Volaille, Grillades, Cuisine méditerranéenne, Plats asiatiques, Fruits de mer, Crustacés, Apéritif |
| Avis | Falstaff 91/100 |



Vinification

Les raisins sont récoltés de nuit. Le vin mûrit sur lies fines pendant quelques mois avant d'être mis en bouteille.

Terroir

Les vignes poussent dans une superbe réserve naturelle, en bordure d'une grande forêt de chênes. Installées sur une plaque gréseuse imperméable, elles se nourrissent d'une couche d'humus fine, mais riche, composée de feuilles de chêne et de jeunes pousses de vigne.





Histoire

La beauté de ce vin se déploie de la bouteille au contenu. Si vous ne deviez apporter qu'une seule bouteille en cadeau, c'est celle-ci: un vin adapté à toutes les occasions!

