



## La Rosée 2025

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.

