



Ultimate Provence 2023 'Luminous'

CHF 58.00 | 10 cl = CHF 3.87

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 Château et Vignobles en Provence
Type d'article	Vin rosé
Pays	France
Région	Provence
Appellation	AOP
Millésime	2023
Format	150 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Rolle
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320423
Accord mets et vins	Sushis, Légumes, Charcuterie, Volaille, Grillades, Cuisine méditerranéenne, Plats asiatiques, Fruits de mer, Crustacés, Apéritif



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!

