



Eau de Provence by Private Wine Collection 2023

Rose pâle scintillant avec des reflets cuivrés dans le verre. Un magnifique bouquet estival d'écorces d'agrumes et de baies rouges, complété par des notes délicatement épicées d'herbes provençales, de cannelle et de pin sauvage. En bouche, on retrouve des arômes de pêche de vigne, d'abricot juteux et de pamplemousse. Un rosé frais et crémeux, plein de tension et de complexité fruitée. Eau de Provence à la hauteur de son nom !

Producteur	MDCV Château et Vignobles en Provence
Type d'article	Vin rosé
Pays	France
Région	Provence
Appellation	AOP
Millésime	2023
Format	300 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	9° - 11°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Grenache Noir, Cinsault, Syrah
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320023
Accord mets et vins	Plats végétariens, Cuisine orientale, Plats asiatiques, Cuisine méditerranéenne, Apéritif



Vinification

Des contrôles stricts de la température, à commencer par la récolte nocturne, permettent de garder les fruits au frais, ce qui confère au vin un arôme croquant et une grande finesse. Cuve en 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.

Histoire

Découvrir l'Eau de Provence de Private Wine Collection, c'est boire un rosé qui porte le luxe en lui, mais qui ne coûte pas les yeux de la tête. Plongez dans l'art de vivre du sud de la France!

