

CAVE DU VIDAUBAN Roubertas Côtes de Provence AOC



VARIETALES: Grenache 40%, Cinsault 30%
Carignan 15%, Syrah 10%
Mourvèdre 5%.

D.O.: Cotes de Provence

Vinificación:

Todas las variedades de uva se obtienen mediante prensado directo, sin maceración. La sedimentación tiene lugar después de 48 horas. La fermentación se produce a una temperatura de 14/15 grados.

Nota de Cata:

Color: Melocotón claro y ligero con matices irisados.

Nariz: Sugerente aroma que recuerda a bollería y tarta de limón, con toques de cítricos (mandarina) y hojas de tomate trituradas.

Boca: Delicado y redondo, persiste armoniosamente en el paladar con sabores de cítricos y verbena.