

<https://www.mip-provence.com/fr/vins/id-11-mip-classic-rose>



MIP* Classic Rosé

Un vin facile à boire, rafraîchissant qui fait toujours l'unanimité

Fiche technique :

- **Appellation** : Côtes de Provence
- **Cépages** : 60% Cinsault – 20% Syrah – 20% Grenache
- **Type de vinification** : Pressurage direct à l'abri de l'oxygène. Fermentation à basse température
- **Elevage** : Sur lies fines durant 4 mois.
- **Dans le verre** : Robe très claire de couleur pétale de rose. Au nez, le vin est flatteur et explosif sur des notes de fleurs blanches et petits fruits jaunes. En bouche c'est un vin tout en finesse qui est idéal pour les apéritifs estivaux ou les repas légers.
- **Dans l'assiette** : Idéal avec des repas légers, salades, grillades et en général avec la cuisine provençale. Le vin idéal pour un apéritif entre amis. A essayer avec un poisson grillé de méditerranée.
- **Dans la cave** : 2 ans sur l'étiquette. En général à boire l'année suivant la récolte.
- **Formats disponibles** : 75 cl - 1,5 L - 3 L - 6 L - 15 L
- **Degré** : 12,5%vol

Safrà 2016. Almoço em 24/11/2019. Chácara Colombo.