

CLOS
DES
ROSES

«In Vino Veritas» par Tobiassse

AOC Côtes de Provence 2016



Cette cuvée limitée marquant la 10ème vinification du Clos des Roses rend hommage à Théo Tobiassse. D'un beau potentiel de garde, ce rouge 2016 est à apprécier jeune ou à laisser en cave quelques années, à l'image de son oeuvre, qui perdure dans le temps.



Cépages : Grenache (50%) - Syrah (50%)



Vinification : Vendange manuelle, éraflée et foulée. Macération pré-fermentaire à 13°C. Fermentation lente, suivie d'une cuvaison durant 2 semaines. Élevage en vieux fûts de 600 litres pendant 12 mois, puis élevage en cuve avec copeaux de chêne pendant 5 mois. Mise en bouteille en juin.



Dégustation :

Couleur : rouge profond aux reflets pourpres

Nez : le nez complexe, développe des arômes empyreumatiques (fumés) avec des notes de torréfaction.

Bouche : ses notes épicées et sa structure tannique promettent un vin tout en intensité et élégance, des traits de caractère qui qualifiaient également Théo Tobiassse.



Servir à 16°C

Prix public de la bouteille 20€ TTC

Prix du coffret avec reproduction de l'oeuvre 30€ TTC

www.clos-des-roses.com