

CLOS  
DES  
ROSES

# Dame de Coeur Rosé

AOC Côtes de Provence 2018



*Son élégance et sa fraîcheur mettront en valeur  
des plats frais tel qu'un carpaccio  
de St-Jacques.*

*Its elegance and freshness will highlight fresh dishes such as a  
carpaccio of St-Jacques.*



**Cépages : Grenache (90%) - Syrah (10%)**



**Vignification : Vendange manuelle, courte macération pelliculaires à basse température, pressurage à basse pression. Fermentation lente entre 17° et 18° C. Filtration et mise en bouteille en Janvier.**



**Dégustation :**

Couleur : chair

Nez : le nez, élégant et complexe évoque la fraise et les fruits blancs.

Bouche : Toute la délicatesse des fruits frais se retrouve en bouche et persiste longuement avec une sensation de fraîcheur dans une finale remarquablement équilibrée.



**Servir entre 10 - 12°C**



**Prix public 16€ TTC**

Disponible en Magnum (1,5l)

[www.clos-des-roses.com](http://www.clos-des-roses.com)