

CLOS
DES
ROSES

Mademoiselle Rose Rosé

IGP Vin de Pays des Maures 2018



D'une extrême fraîcheur, ce rosé est idéal pour accompagner les grillades estivales

Very fresh, this rosé is perfect to accompany summer barbecues.



Cépages : Cinsault (60%) - Mourvèdre (40%)



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 : marbre rose

Nez : le nez familial évoquant les bonbons Arlequin.

Bouche : la bouche, ample et franche est dominée par les fleurs blanches.



Servir entre 10 - 12°C



Prix public 8,50€ TTC