

CLOS
DES
ROSES

Clos des Roses Rosé

AOC Côtes de Provence 2018



Ce Rosé vif et expressif, saura vous séduire dès l'apéritif, et s'adaptera facilement sur divers plats de poissons et de viande.

Lively and expressive this rosé will seduce you for the aperitif and will adapt easily on various dishes of fish and meat.



Cépages : Grenache (50%) - Syrah (20%) - Cinsault (15%)
- Rolle (10%) - Mourvèdre (5%)



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 dévoile d'intenses arômes d'agrumes où se mêlent des notes de fruits exotiques.

Bouche : La bouche pleine et croquante se prolonge sur le même registre aromatique



Servir entre 10 - 12°C



Prix public 11€ TTC

Disponible en Magnum (1,5l), Jeroboam (3l)

www.clos-des-roses.com