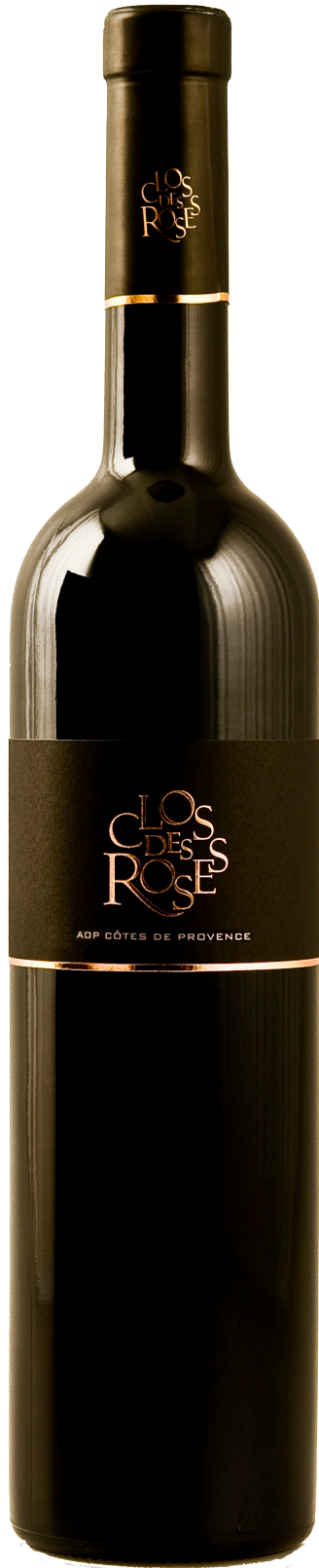


CLOS  
DES  
ROSES

# Clos des Roses Rouge

AOC Côtes de Provence 2017



*Le Clos des Roses Rouge 2017 accompagnera parfaitement vos plats en sauce, viandes et fromages à fort caractère.*

*The Red Clos des Roses 2017, is perfects with dishes in sauce, games and strongly characterful cheeses.*



**Cépages** : Syrah (50%) et Grenache (50%)



**Vignification** : Vendange manuelle, éraflée et foulée. Macération pré-fermentaire à 13°C. Fermentation lente, suivie d'une cuvaison durant 2 semaines. Élevage en fûts pendant 12 mois.



**Dégustation** :

Couleur : robe profonde aux reflets grenat.

Nez : les flaveurs au nez sont délicates et expriment les épices, le cuir et des notes de griottes.

Bouche : la bouche dense, dispose d'une belle structure tannique enrobée de saveurs chocolatées qui se prolongent en finale sur des arômes de cannelle.



**Servir** entre 16°C



**Prix public** 20€ TTC

Disponible en Magnum (1,5l)

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