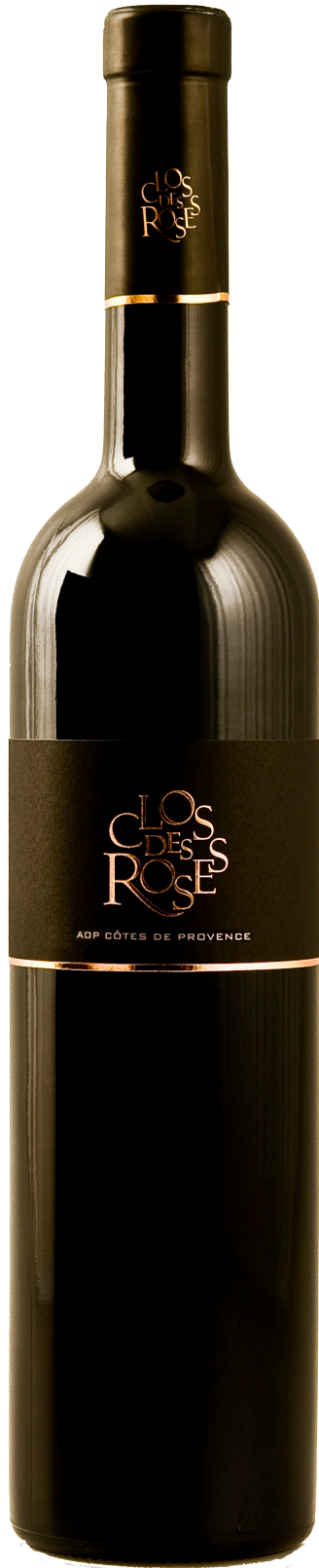


CLOS
DES
ROSES

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 25€ TTC

Disponible en Magnum (1,5l)

www.clos-des-roses.com