

CLOS
DES
ROSES

Carla Rose Rosé boisé

AOC Côtes de Provence 2018

Ce Rosé aux notes boisés, accompagnera parfaitement des plats de caractère.

This Rosé with woody notes, will accompany perfectly dishes of character.



Cépages : Grenache (70%) - Syrah (30%)



Vignification : Vendange manuelle, courte macération pelliculaires à basse température, pressurage à basse pression. Fermentation lente en fût de chêne de 500L, suivi d'un élevage 5 mois sur lies fines. Filtration et mise en bouteille en Février.



Dégustation :

Couleur : marbre rosé

Nez : le nez dévoile les fleurs blanches mêlées à des saveurs plus épicées et briochées.

Bouche : La bouche ample, soyeuse et riche se prolonge avec élégance sur des notes torréfiées.



Servir entre 10 - 12°C



Prix public 30€ TTC