

CLOS
DES
ROSES

Dame de Coeur Rosé

AOC Côtes de Provence 2019



*Son élégance et sa fraîcheur mettront en valeur
des plats frais tel qu'un carpaccio
de St-Jacques.*

*Its elegance and freshness will highlight fresh dishes such as a
carpaccio of St-Jacques.*



Cépages : Grenache (90%) - Syrah (10%)



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, subtil et délicat, rappelle la guimauve et les fruits à chair blanche.

Bouche : On retrouve dans une bouche suave et saline l'élégance du nez qui s'enrichit de notes épicées.



Servir entre 10 - 12°C



Prix public 18,50€ TTC

Disponible en Magnum (1,5l)

www.clos-des-roses.com