

CLOS  
DES  
ROSES

# Clos des Roses Rosé

AOC Côtes de Provence 2019



*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%) - Carignan (5%)



**Vignification :** Vendange manuelle, courte macération pelliculaire 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 des arômes d'agrumes où se mêlent des notes de fruits frais.

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



**Servir entre 10 - 12°C**



**Prix public 13€ TTC**

Disponible en Magnum (1,5l)

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