

CLOS
DES
ROSES

Mademoiselle Rose Rosé

IGP Vin de Pays des Maures 2019



D'une extrême fraîcheur, ce rosé est idéal pour accompagner les grillades estivales

Very fresh, this rosé is perfect to accompany summer barbecues.



Cépages : Cinsault (60%) - Merlot (40%)



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 : rose franc

Nez : le nez expressif, dévoile des notes amyliques et florales.

Bouche : la bouche, ample et équilibrée évolue vers des parfums discrètement anisés.



Servir entre 10 - 12°C



Prix public 9,50€ TTC