

CLOS  
DES  
ROSES

# Mademoiselle Rose Blanc

IGP Vin de Pays des Maures 2019



*Ce blanc très expressif, aux notes florales et épicées, est un vin festif. Il sera idéal en apéritif et avec un assortiment de fromages de chèvre frais.*

*This white very expressive, with floral and spicy notes, is a festive wine. It will be perfect in aperitif and with a range of fresh goat cheeses.*



**Cépages :** Viognier (90%) – Sauvignon blanc (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 : pâle au reflet or.

Nez : le nez charmeur et complexe mêle des notes d'épices douces, de cannelle et de fleur d'acacia.

Bouche : la bouche ample et charnue quelques notes empyreumatiques en finale.



**Servir entre 10 - 12°C**



**Prix public 10,50€ TTC**

Disponible en Magnum (1,5l)

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