

CLOS  
DES  
ROSES

# Clos des Roses Blanc

AOC Côtes de Provence 2019



*Ce blanc révèle toute sa finesse et son élégance avec des poissons et des fromages frais.*

*This white reveals all its finesse and elegance with fresh fish and cheese.*



**Cépages : Rolle (100%)**



**Vignification :** Vendange manuelle, courte macération pelliculaires à basse température, pressurage à basse pression. Fermentation lente entre 17° et 18° C. Copeaux de bois sélectionnés en contact pendant 2 à 3 mois. Filtration et mise en bouteille en fin Janvier.



**Dégustation :**

Couleur : pâle aux reflets or.

Nez : le nez expressif et complexe allie les fruits frais comme la mangue et le litchi avec des notes briochées.

Bouche : la bouche d'une matière veloutée est soutenue par une belle fraîcheur où des notes de moka et de torréfaction apparaissent en finale.



**Servir entre 10 - 12°C**



**Prix public 15€ TTC**

Disponible en Magnum (1,5l)

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