

CLOS
DES
ROSES

Mademoiselle Rose Blanc

IGP Vin de Pays des Maures 2020



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 (70%) – Sauvignon blanc (30%)



Vinification : 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 : pâle au reflet vert.

Nez : le nez subtil mêle des notes citronnées, de fleurs blanches et d'acacia.

Bouche : la bouche fraîche en attaque, laisse ensuite place à une certaine longueur où l'on retrouve des saveurs épicées.



Servir entre 10 - 12°C



Prix public 10,50€ TTC (75cl)

Disponible en Magnum (1,5l) : 21,50€

www.clos-des-roses.com