

CLOS  
DES  
ROSES

# Dame de Coeur Rosé

AOC Côtes de Provence 2020



*Son élégance et sa fraîcheur mettront en valeur  
des plats frais tel qu'un carpaccio  
de St-Jacques.*

*Its elegance and freshness will highlight fresh dishes such  
as a carpaccio of St-Jacques.*



**Cépages :** Grenache (90%) - Cinsault (10%)



**Vinification :** Vendange manuelle, courte macération pelliculaires à basse température, pressurage à basse pression. Stabulation à froid à 4°C pendant une semaine. Fermentation lente entre 17° et 18° C. Filtration et mise en bouteille en Janvier.



**Dégustation :**

**Couleur :** robe rose tendre

**Nez :** le nez est délicat exprime les fruits blancs, la grenade et les agrumes.

**Bouche :** On retrouve dans une bouche ample et veloutée l'élégance de ces arômes qui s'étire vers une finale saline



**Servir entre 10 - 12°C**



**Prix public 18,50€ TTC (75cl)**

Disponible en Magnum (1,5l) : 37€

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