

CLOS
DES
ROSES

Carla Rose = Rosé boisé

AOC Côtes de Provence 2020

Ce Rosé aux notes boisées, accompagnera parfaitement des plats de caractère.

This Rosé with woody notes, will accompany perfectly dishes of character



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



Vinification : Vendange manuelle, courte macération pelliculaires à basse température, pressurage à basse pression. Fermentation lente en fût de chêne de 500L, suivi d'un élevage 5 mois sur lies fines. Filtration et mise en bouteille en Mars.



Dégustation :

Couleur : robe rose chair

Nez : le nez délivre de fins arômes de fruits blancs mêlés à des notes de torréfaction.

Bouche : La bouche onctueuse et fraîche est le résultat d'un équilibre subtil entre notes fruitées et légèrement vanillées.



Servir entre 10 - 12°C



Prix public 30€ TTC (75cl)

