

CLOS
DES
ROSES

Clos des Roses Blanc

AOC Côtes de Provence 2020



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%)



Vinification : Vendange manuelle, courte macération pelliculaire 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 (75cl)

Disponible en Magnum (1,5l) : 30€

www.clos-des-roses.com