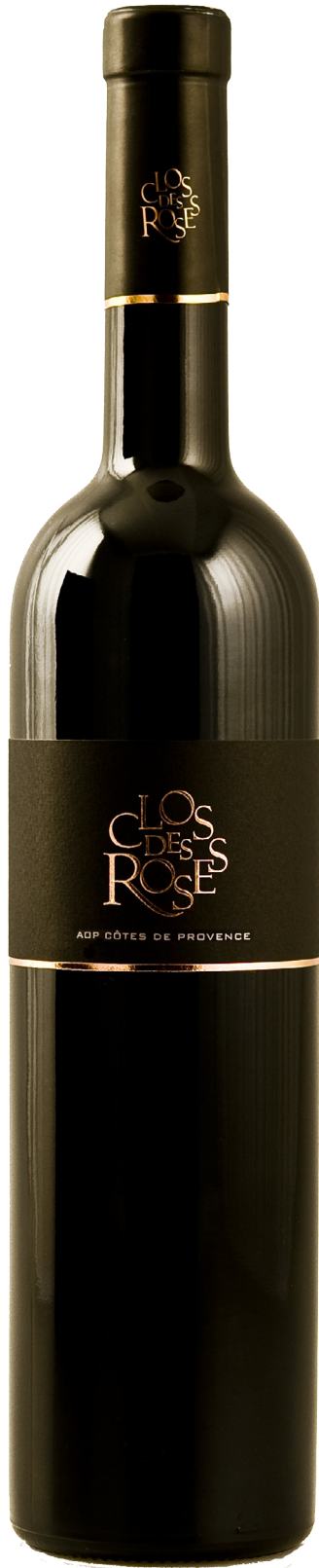


CLOS
DES
ROSES

Clos des Roses Rouge

AOC Côtes de Provence 2019



Le Clos des Roses Rouge 2019 accompagnera parfaitement vos plats en sauce, viandes et fromages à fort caractère.

The Red Clos des Roses 2019, is perfects with dishes in sauce, games and strongly characterful cheeses.



Cépages : Syrah (50%) et Grenache (50%)



Vinification : Vendange manuelle, éraflée et foulée. Macération pré-fermentaire à 13°C. Fermentation lente, suivie d'une cuvaison durant 2 semaines. Élevage en fûts pendant 12 mois.



Dégustation :

Couleur : robe profonde aux reflets grenat.

Nez : Notes de tabac, d'épices avec une pointe vanillée

Bouche : Sa belle structure tannique et ses notes boisées discrètes et fondues présagent d'une belle évolution dans le temps qui verra les tanins se patiner un peu plus et ses notes aromatiques soutenues par son élevage évoluer vers encore plus de complexité.



Servir entre 16°C



Prix public 25€ TTC (75cl)

Disponible en Magnum (1,5l) : 48€

www.clos-des-roses.com