

CLOS
DES
ROSES

Mademoiselle Rose Rosé

IGP Vin de Pays des Maures 2020

*D'une extrême fraîcheur, ce rosé est idéal
pour accompagner les grillades estivales*

*Very fresh, this rosé is perfect to accompany
summer barbecues.*



Cépages : Merlot (40%) - Syrah (40%) - Cinsault (20%)



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 : rose franc

Nez : le nez expressif, dévoile des notes amyliques et florales.

Bouche : la bouche, ample et équilibrée évolue vers des notes de pâtisserie.



Servir entre 10 - 12°C



Prix public 9,50€ TTC (75cl)