

CLOS
DES
ROSES

Clos des Roses Rosé

AOC Côtes de Provence 2020



Ce Rosé vif et expressif, saura vous séduire dès l'apéritif, et s'adaptera facilement sur divers plats de poissons et de viande.

Lively and expressive this rosé will seduce you for the aperitif and will adapt easily on various dishes of fish and meat.



Cépages : Grenache (35%) - Syrah (35%)
Carignan (20%) - Cinsault (10%)



Vinification :

Vendange manuelle, courte macération pelliculaire 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 chair

Nez : le nez dominé par les fruits frais dévoile des arômes de mangue et de pêche

Bouche : La fraîcheur du fruit se prolonge dans une bouche dense qui s'enrichit de notes épicées.



Servir entre 10 - 12°C



Prix public : 13€ TTC (75cl)

Disponible en 50cl : 6,50€ / Magnum (1,5l) : 28€