

CLOS
DES
ROSES

CLOS DES ROSES ROUGE AOP CÔTES DE PROVENCE 2022

LE CLOS DES ROSES ROUGE 2022 ACCOMPAGNERA PARFAITEMENT VOS PLATS EN SAUCE, VIANDES ET FROMAGES À FORT CARACTÈRE.

THE RED CLOS DES ROSES 2020, IS PERFECTS WITH DISHES IN SAUCE, GAMES AND STRONGLY CHARACTERFUL CHEESES.

SES CÉPAGES

Syrah - Grenache

SA VINIFICATION

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

Manual harvest, destemmed and crushed. Cold pre-fermentation maceration. Slow fermentation followed by vatting for 2 weeks. Aging in barrels for 12 months.

À LA DÉGUSTATION ...

SA COULEUR EST D'UN ROUGE PROFOND
AUX REFLETS GRENAT

ITS COLOR IS DEEP RED WITH GARNET REFLECTIONS

SON NEZ EST RICHE ET COMPLEXE, ON Y
RETROUVE DES NOTES D'ÉPICES ET DE CACAO

ITS NOSE RICH AND COMPLEX, THERE ARE NOTES OF
SPICES AND COCOA

EN BOUCHE, UNE ÉLÉGANCE SUAVE QUI EXPRIME
ÉGALEMENT TOUTE SA COMPLEXITÉ AVEC DES NOTES
VANILLÉES ET DE TABAC BLOND.

ON THE PALATE, A SUAVE ELEGANCE THAT ALSO EXPRESSES ALL
ITS COMPLEXITY WITH VANILLA AND BLOND TOBACCO NOTES.

SERVIR À 16°C

