

CLOS  
DES  
ROSES

# CLOS DES ROSES BLANC

## AOP CÔTES DE PROVENCE 2023

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.*

### SON CÉPAGE

Rolle (100%)

### SA VINIFICATION

Vendange manuelle, courte macération pelliculaire à basse température, pressurage à basse pression. Fermentation lente entre 17° et 18°C. Elevage sur copeaux de bois sélectionnés pendant 2 à 3 mois. Collage, filtration et mise en bouteille fin mars.

Manual harvesting, short skin maceration at low temperature, pressing at low pressure. Slow fermentation between 17° and 18°C. Selected wood chips in contact for 2 to 3 months. Fining, filtration and bottling at the end of March.

### À LA DÉGUSTATION ...

SA COULEUR EST PÂLE AUX REFLETS  
D'OR, LÉGÈREMENT AMBRÉE

ITS COLOR IS PALE WITH GOLDEN REFLECTIONS,  
SLIGHTLY AMBER

SON NEZ EST EXPRESSIF ET COMPLEXE, ALLIE  
LES FRUITS FRAIS COMME LA MANGUE LE  
LITCHI AVEC DES NOTES BRIOCHÉES  
ITS NOSE IS EXPRESSIVE AND COMPLEX, ALUSES FRESH  
FRUITS SUCH AS MANGO LYCHEE WITH BRIOCHE NOTES

EN BOUCHE, UNE MATIÈRE VELOUTÉE EST  
SOUTENUE PAR UNE BELLE FRAICHEUR OÙ DES  
NOTES DE VANILLES ET DE TORREFACTION  
APPARAISSENT EN FINALE.

ON THE PALATE, A VELVETY SUBSTANCE IS SUPPORTED BY A BEAUTIFUL  
FRESHNESS WHERE NOTES OF VANILLA AND ROASTING APPEAR ON THE FINISH.

SERVIR ENTRE 10° ET 12°C

[www.closdesroses.com](http://www.closdesroses.com)

