

CLOS
DES
ROSES

CLOS DES ROSES ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE 2023

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.

SES CÉPAGES

Grenache - Mourvèdre - Carignan - Cinsault

SA VINIFICATION

Vendange manuelle, courte macération pelliculaire à basse température, pressurage à basse pression. Fermentation lente entre 17° et 18° C. Collage, filtration et mise en bouteille en Janvier.

Manual harvesting, short skin maceration at low temperature, pressing at low pressure. Slow fermentation between 17° and 18° C. Fining and filtration and bottling in January.

À LA DÉGUSTATION ...

SA ROBE EST ROSE PÂLE
ITS COLOR IS PALE PINK

SON NEZ DÉVOILE DES ARÔMES D'AGRUMES
OÙ SE MÈLENT DES NOTES DE FRUITS FRAIS.

ITS NOSE REVEALS CITRUS AROMAS WHERE NOTES OF FRESH FRUIT MINGLE.

EN BOUCHE, LA RICHESSE ET LE CROQUANT SE
PROLONGE SUR LE MÊME REGISTRE
AROMATIQUE.

IN THE MOUTH, THE RICHNESS AND CRUNCH EXTENDS
ON THE SAME AROMATIC REGISTER.

SERVIR ENTRE 10°C ET 12°C
PRIX PUBLIC 14,00€ TTC

www.closdesroses.com

