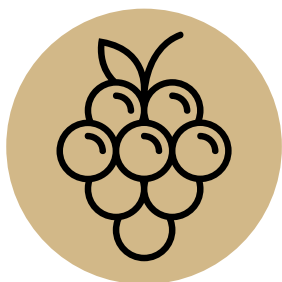


# Touquettois Rosé

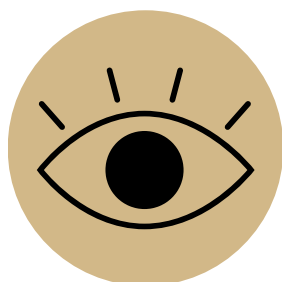
## AOC CÔTES DE PROVENCE



60% Grenache,  
30% Cinsault,  
10% Syrah.

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

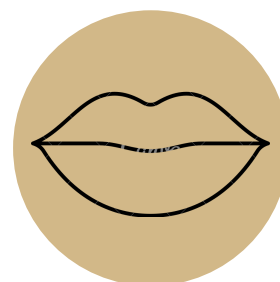
Vendange manuelle . Pressurage direct.  
Fermentation à 17°C en cuve inox.



La robe est rose  
pale.



Au nez, les fruits  
rouges prédominent.



La bouche est fine et  
tout en longueur.

### DÉGUSTATION

Structure	◆	◆	◆	◆	◆
Fraîcheur	◆	◆	◆	◆	◆
Amertume	◆	◆	◆	◆	◆
Fruité	◆	◆	◆	◆	◆
Douceur	◆	◆	◆	◆	◆
Salinité	◆	◆	◆	◆	◆
Acidité	◆	◆	◆	◆	◆

### POTENTIEL

Optimum de garde 1 à 2 ans.

Servir à une température entre 12 et  
14°C.

