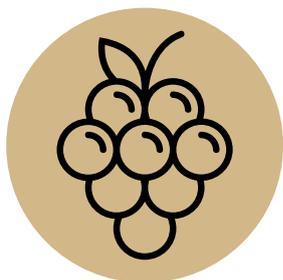


Charlotte Rosé

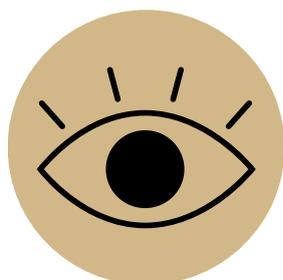
AOC CÔTES DE PROVENCE



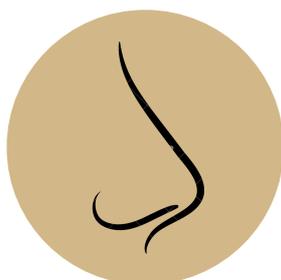
55% Grenache,
30% Cinsault,
15% Rolle.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

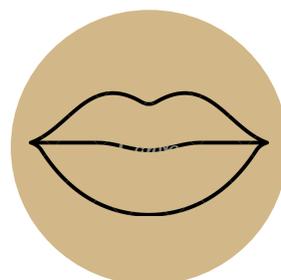
Vendange manuelle avec refroidissement. Pressurage pneumatique doux avec sélection des plus belles fractions de jus. Stabulation sur bourbes pour 7 jours minimum à 2°C et ensuite fermentation alcoolique thermo régulée à 16°C en cuve inox. Elevage sur lies fines avec bâtonnage pendant 3 mois.



La couleur est rose clair aux reflets or.



Au nez, les agrumes prédominent et sont accompagnés d'une note de litchi.



En bouche, des arômes de pamplemousse, mandarine et les fleurs blanches.

DÉGUSTATION

Structure	◆	◆	◆	◆	◆
Fraîcheur	◆	◆	◆	◆	◆
Amertume	◆	◆	◆	◆	◆
Fruité	◆	◆	◆	◆	◆
Equilibre	◆	◆	◆	◆	◆
Salinité	◆	◆	◆	◆	◆
Acidité	◆	◆	◆	◆	◆

POTENTIEL

Optimum de garde 12 mois.

Servir à une température entre 8 et 10°C.

