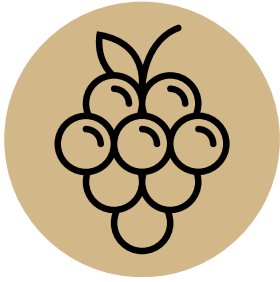


# Charlotte Rosé

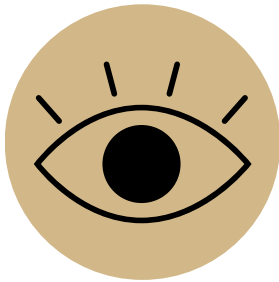
## AOC CÔTES DE PROVENCE



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

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

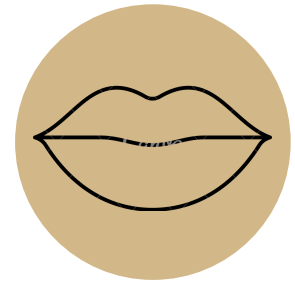
Vendange manuelle avec refroidissement. Pressurage pneumatique doux avec sélection des plus belles fractions de jus. Stabulation sur bourbes pour 7 jours minimum à 2°C et ensuite fermentation alcoolique thermo régulée à 16°C en cuve inox. Elevage sur lies fines avec bâtonnage pendant 3 mois.



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.

