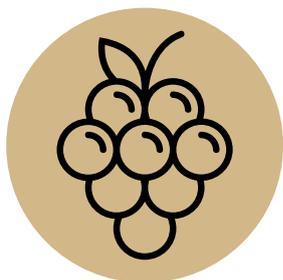


Claire Rosé

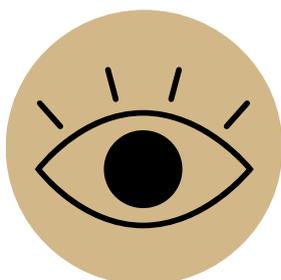
AOC CÔTES DE PROVENCE



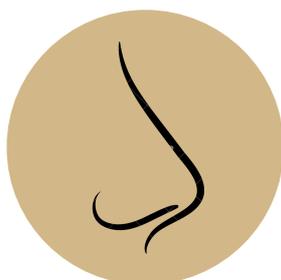
70% Grenache,
20% Cinsault,
10% Rolle.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

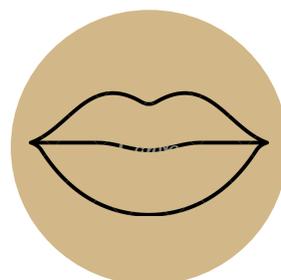
Les raisins sont vendangés manuellement puis refroidis. Un pressurage direct permet de sélectionner les premières fractions de jus. Le vin repose sur lies fines pendant 3 mois, avec bâtonnages deux fois par semaine. La fermentation se déroule à une température de 16°C.



La robe est couleur
pétale de rose.



Au nez, des senteurs
de fruits rouges.



La bouche est
complexe, aux
arômes amylique et
de bonbons anglais.

DÉGUSTATION

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

POTENTIEL

Optimum de garde de 18 mois.

Servir à une température entre 8 et 10°C.

