

CLOS
DES
ROSES

DAME DE COEUR ROSÉ AOP CÔTES DE PROVENCE 2023

SON ÉLÉGANCE ET SA FRAICHEUR METTRONT EN VALEUR DES PLATS FRAIS TEL QU'UN CARPACCIO DE ST-JACQUES

IT'S ELEGANCE AND FRESHNESS WILL HIGHLIGHT FRESH DISHES SUCH A CARPACCIO OF ST-JACQUES.

SES CÉPAGES

Grenache - 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, filtration and bottling in January

À LA DÉGUSTATION ...

SA ROBE ROSE PÂLE

ITS PALE PINK DRESS

SON NEZ EST FIN, ÉLÉGANT, ET DÉVOILE DES ARÔMES COMPLEXES D'AGRUMES ET DE FRUITS À CHAIR BLANCHES.

ITS NOSE IS FINE, ELEGANT, AND REVEALS COMPLEX AROMAS OF CITRUS AND WHITE-FLESHED FRUITS.

LA BOUCHE EST ÉQUILBRÉE ET SUAVE, S'ÉTIRE VERS UNE FINALE LONGUE ET SALINE.

IN THE MOUTH, BALANCED AND SUAVE, THAT STRETCHES TOWARDS A LONG SALINE FINISH.



SERVIR ENTRE 10°C ET 12°C

www.closdesroses.com

