



GRANDE CUVÉE ROSE



Millésime : 2019

Appellation : AOP Côtes de Provence

Sol : Argilo sableux caillouteux

Cépages : Mourvèdre 50%, Cinsault 45%, Syrah 5%



Vinification : Vendanges tôt le matin (entre 3 et 9h) afin de profiter de la fraîcheur des nuits. Pressurage délicat, élevage sur bourbes fines durant 5 jours puis débouillage et fermentation à température 17°.



Notes de dégustation

Robe : Rose pêche, limpide et brillant.

Nez : Le premier nez est épicé et floral avec des notes de pêche de vigne. Ensuite se développent des arômes de fruits blancs et la fraîcheur du citron.

Bouche : Attaque vive et structurée, relevée par une belle acidité. Belle longueur en bouche agrémentée de notes épicées et de fruits blancs.

Accord : Parfait pour manger une volaille en sauce.



Production annuelle : 14 000 bouteilles

Disponibilité : 50cl, 75cl.
Mise en bouteille en Février

Potentiel de garde : 24 à 30 mois

Degré d'alcool : 13%

Service : Entre 10 et 12°

CHÂTEAU CLARETTES – 1195 route des Nouradons – 83460 Les Arcs

Tél : 09.52.19.33.65 - commercialclarettes@gmail.com

www.chateauclarettes.com