



Ecume de Rosé



Sol : Argilo sableux caillouteux

Cépages : Mourvèdre 66%, Cinsault 34%

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 débourage et fermentation à température à 17°. Elevage : 5 mois en cuve.

Puis prise de mousse et élevage durant 9 mois avant dégorgement.



Notes de dégustation

Robe : Abricot, limpide et brillant

Nez : épicé, floral avec une note de pêche de vigne.

Bouche : Attaque vive et structurée, les bulles sont fines.

Belle longueur en bouche agrémentée de notes épicées et de fruits blancs.



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