



CHÂTEAU
CLARETTES

GRANDE CUVÉE

Gastronomie et complexité

ROSE

2022

MOURVEDRE, CINSAULT, SYRAH

DÉGUSTATION

Robe : Rose pâle.

Nez : Le premier nez discret et délicat, dévoile sa puissance et sa complexité à l'aération. Au niveau aromatique, des notes florales telles que la rose sont présentes. Il y a également du menthol et des touches plus gourmandes comme le caramel.

Bouche : L'attaque est à la fois puissante, structurée et vive. On retrouve la complexité et les arômes épicés caractéristiques de cette cuvée.

Accords mets et vins: *A servir à l'apéritif ou au cours d'un repas avec une soupe asiatique épicée, un gravlax de saumon ou un fromage ail et fines herbes.*

Particularité : *sélection parcellaire. Pressurage direct et stabulation à froid.*

Production annuelle : 16000 bouteilles

Disponibilité : 75cl