



Clos Réal

Clos Réal Rosé 2019

Cote de Provence AOP
Vin Bio et Biodynamique



Cépages : Grenache, Syrah, Carignan, Cinsaut.
Age moyen 40 ans.



Terroir : Schistes, gneiss, quartz, micaschistes, séricite et amphibolites.



Vinification & Elevage : Vendange manuelle en caisses de 30kg, mise en chambre frigorifique, macération à froid durant plusieurs jours. Fermentation longue, sans sulfitage. Elevage sur lies fines, cuves inox, bois et béton.



Localisation: Pierrefeu du Var.

En Provence Méridionale, à l'Ouest du Massif des Maures, dans la petite vallée encaissée du Réal Martin, au sein du Cru Pierrefeu.



Note de dégustation

Robe : Belle robe litchi avec des nuances melon, très claire et brillante.

Arome : Nez net et intense composé de notes de fruits à noyau, de pulpe, avec des nuances d'eau de rose puis de genet et d'épices fines typiques du terroir.

Saveur : Equilibré, l'ensemble est charnu, frais, à la structure recherchée sans aspérité. Finale longue et saline.



Mots Clefs : Élégant, charnu et gourmand, typé.

