



Clos Réal

Réal Rosé

2019

Cote de Provence AOP
Vin Bio et Biodynamique



Cépages : Grenache, Syrah, Cinsaut, Carignan, Tibouren et Cabernet Sauvignon.
Age moyen 22 ans.



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



Vinification & Elevage : Vendange manuelle en caisses de 30kg, mise en chambre frigorifique, macération pelliculaire ou pressurage direct. Fermentation longue à basse température, sans sulfitage.



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 : Melon aux reflets fuchsia, très claire et brillante.

Arome : Intense et net de fruits frais et mûrs, de fruits blancs soulignés par une pointe épicée et herbale avec une finale légèrement empyreumatique.

Saveur : Fraiche à l'attaque avec du gras jusqu'en fin de bouche, dotée d'une légère astringence et d'une finale saline. Arômes fruités et végétal.



Accords Mets & Vins : Salades, poissons, viandes blanches, tapas et ethnic food, soupes. A boire dans les 3 ans.



Mots Clefs : Élégant, frais et gourmand.



Le Clos Réal – Quartier les Vidaux 83390 PIERREFEU DU VAR
TEL : + 33 (0) 4 94 48 24 01 – EMAIL : CONTACT#CLOSREAL.FR
WWW.CLOSREAL.FR