


Villa Garrel Rosé 2022

Côtes de Provence AOP, mis en bouteille à la propriété



 **CÉPAGES :** 42% Grenache, 35% Cinsault, 23% Syrah

 **DEGRÉ :** 12°5

 **TERROIR :**

Terroir argilo-calcaire.

 **VINIFICATION :**

Vendanges fin août, macération pelliculaire à froid. Pressurage doux et fermentation alcoolique régulée à 16° en cave climatisée.

 **NOTES DE DÉGUSTATION :**

Belle robe pétale de rose. Le nez est intense, dominé par des arômes de prune blanche. En bouche, la fraîcheur domine et est soutenue par des arômes de myrtilles et de mûres fraîches pour finir sur une belle tension.

Cette cuvée est un grand classique répondant aux attentes des consommateurs modernes, tant par sa couleur d'un rose tendre et soyeux que par son côté vin plaisir.

 **LOGISTIQUE :**

Bouteille 75 cl : palette de 630 bouteilles - 105 cartons de 6 bouteilles.

Le vin est présenté dans une bouteille Provençale (flûte à corset).