

DOMAINE DU CLOS D'ALARI APPELLATION COTES DE PROVENCE

« GRAND CLOS » ROSE 2019



TERROIR

Vignes situées au clos en restanques, terre argilo-calcaire du TRIAS.

VARIETES DE CEPAGES

Cinsault 46%
Grenache 20%
Rolle 16 %
Syrah 18%

Age moyen des vignes : 19 ans

TRAVAIL DE LA VIGNE

En conversion biologique, travail sous le rang .

VENDANGES

Manuelles et mécaniques.

VINIFICATION

Contrôle des maturités, alcooliques et acides pour sauvegarder les arômes primaires. Egrappage total, macération pelliculaire à froid. Pressurage à basse pression pour n'obtenir que le jus de goutte « cœur de grain ». Fermentation à basse température. Elevage pendant tout l'hiver sur lie fine et clarification naturelle par le froid.

DEGUSTATION

Un rosé atypique, aux senteurs de rose et de mûre sauvage. Le vin remplit les papilles gustatives, gras et complexe, il accepte facilement quelques tours de verre pour se dévoiler et montrer la complexité que l'on peut trouver en Provence. Sans artifices, le Grand Clos séduit par sa justesse et son côté gastronomie rare et subtil.

CONTACT

Nathalie Vancoillie

Tél : 04.94.04.46.74/P : 06.03.67.66.26

lecloldalari@sfr.fr

