



FLIRT Rosé

AOC Côtes du Roussillon 2020

50cl / 75 cl / 150 cl



Cépages : Grenache 70%, Syrah 30%

Terroirs : cuvée issue des terroirs de Tautavel et de Maury sur sols argilo schisteux et argilo calcaires.

Vinification : cueillette manuelle en cagettes, tri à la vigne. Presse direct. Fermentation en cuve inox à température contrôlée 16-18°C.

Traitement : collage et filtration avant tirage.

Conservation : vin jeune à consommer dans les 18 mois pour profiter de la fraîcheur.

Dégustation : vêtu de sa robe saumon délicate, ce rosé gourmand s'exprime au nez par un bouquet d'arômes de fruits rouges frais et acidulés : framboise, fraise, groseilles, La jeunesse et la fraîcheur d'un flirt caractérisent également la bouche qui garde tout son fruité et sa rondeur jusqu'à la finale. Ce vin accompagnera tous les moments de plaisir depuis l'apéritif, les charcuteries, les poissons, les viandes blanches jusqu'aux fromages. À servir bien frais entre 10-12°C.

Habillage : tasteviné blanche, bouchon liège, carton de 6 à plat, dédié.

FAMILLE DORNIER, PROPRIETAIRE – RÉCOLTANT

maury@closdesvinsdamour.fr - www.closdesvinsdamour.fr

**Bureau – Office : 38 AVENUE DE GRANDE BRETAGNE – F. 66000 PERPIGNAN
T. 0033 468 346 387 – F. 0033 468 349 707 – GSM. 0033 614 351 889**

Cave – Cellar : 3, ROUTE DE LESQUERDE, F. 66460 MAURY