



LES CLOS DE PAULILLES



LES CLOS DE PAULILLES ROSÉ 2021 AOP COLLIOURE

Les Clos de Paulilles offrent une gamme diversifiée, des vins secs aux vins doux naturels, dont le format de la bouteille et le design des étiquettes ont été revisités pour plus d'élégance et de raffinement.



CÉPAGE(S)

Carignan, Mourvèdre, Syrah, Grenache

VIGNOBLE

Situé dans la baie de Paulilles entre Collioure et Banyuls, Les Clos de Paulilles est un domaine emblématique dont la qualité des vins est reconnue dans le monde entier. Il s'étend sur 90 ha de vallons et de terrasses de schistes faisant face à la Mer Méd

TYPE DE SOL

Schisteux

VINIFICATION

Vendanges à la main tôt le matin pour préserver les arômes et tri des meilleurs grains. Chaque cépage est pressé puis vinifié séparément pour optimiser l'extraction de leur potentiel aromatique. Fermentation alcoolique en cuve inox puis assemblage.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines en cuve inox pendant 3 mois et mise en bouteille courant de l'hiver.

DÉGUSTATION

Rosé frais et élégant aux arômes gourmands de petits fruits rouges (groseille, framboise) et d'agrumes (pamplemousse rose).

ACCORDS

Apéritif, salades méditerranéennes, paellas et grillades.

LABELS ET CERTIFICATIONS

HVE

CONSEILS DE SERVICE

A servir entre 10-12°C

POTENTIEL DE GARDE

1 à 2 ans



 @MaisonCazes  /LesClosDePaulilles/  lesclosdepaulilles

4, rue Francisco Ferrer BP 61
66602 Rivesaltes Cedex - www.lesclosdepaulilles.com