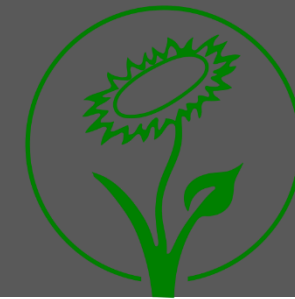


# Château Tour Saint Honoré

## CUVÉE OLIVIER ROSÉ 2018



- **Cépages :**

35 % Grenache, 35 % Cinsault, 25 % mourvèdre, 5 % Vermentino

- **Vinification :**

La vendange est intégralement égrappée. Les baies sont ramassées et vinifiées par cépages. Macération pelliculaire courte. Fermentation de trois semaines à un mois. Cinq mois d'élevage en cuve sur lie fine. Assemblage par dégustation.

- **Commentaire de Dégustation :**

Le nez joue sur la finesse, pêche blanche alliée au pamplemousse. Si la bouche est sur les mêmes notes elle présente un joli relief acidulé-épicé.

- **Alliance Mets & Vin :**

Se sert frais, 10° à 12° sur des poissons grillés, sur des coquillages, plats provençaux, à l'apéritif