

Château Tour Saint Honoré

Cuvée Olivier Rosé 2021



AOP Côte de Provence

-
La Londe

• **Cépages :**

43 % Grenache, 32 % Cinsault, 25 % Mourvèdre

• **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.

• **Commentaires 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°C à 12°C sur des poissons grillés, sur des coquillages, plats provençaux, à l'apéritif".



CHATEAU
TOUR SAINT HONORÉ