



# Cuvée TSH

AOP  
COTES DE PROVENCE

ROSE 2025

**CEPAGES :**

45% GRENACHE / 40% CINSULT /  
10% MOURVEDRE / 5% ROLLE

**VINIFICATION :**

Vendange est intégralement égrappée.  
Baies ramassées et vinifiées par  
cépages. Macération pelliculaire courte  
et fermentation de 2 semaines.  
Elevage en cuve sur lies fines pendant 5  
mois et assemblage par dégustation.

**DEGUSTATION :**

Le rosé 2024 est paré d'une belle robe  
pâle et lumineuse. Son nez délicat  
dévoile des notes de fruits frais aux  
nuances exotiques et pointe d'agrumes.  
La bouche fraîche et gourmande  
présente une bonne longueur aromatique.

**METS & VIN :**

Se sert frais sur des plats provençaux,  
poissons grillés, à l'apéritif...

