

Château Tour Saint Honoré

# Cuvée TSH Rosé 2023



AOP  
Côtes de Provence

• Cépages :  
45 % Grenache, 40 % Cinsault, 5 % Mourvèdre, 5 % Rolle, 5 % Ugni Blanc

• Vinification :

La vendange est intégralement égrappée. Les baies sont ramassées et vinifiées par cépages. Macération pelliculaire courte pour éviter des couleurs trop soutenues. Fermentation d'environ deux semaines entre 15°C et 18°C selon le profil aromatique recherché. Cinq mois d'élevage en cuve sur lies fines. Assemblage par dégustation.

• Commentaires de Dégustation :

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

• Alliance Mets & Vin :

"Se sert frais, 10°C à 12°C sur un poisson grillé, sur des petits farcis".



CHATEAU  
TOUR SAINT HONORE