

# ROSE D'UN ETE IGP COTES DU LOT



Origine du domaine : Le Clos du Chêne est un domaine familial  
Conduite du vignoble : Le vignoble est conduit en lutte raisonnée  
Millésime : 2015  
Age moyen des vignes : 30ans  
Sol : Argilo-calcaire  
Encépagement : 100% Malbec

Vinification : Rosé de saignée. Fermentation à basse température, élevage : en cuve inox.

Une robe brillante, un nez fruité. C'est un rosé légèrement acidulé, aux arômes de fruits frais avec beaucoup d'élégance : un Rosé Gourmand.  
Un rosé à boire frais de l'appétitif au dessert. A déguster avec des salades, des viandes et poissons grillés, des tartes aux légumes ou encore avec des sorbets.

CLOS DU CHENE – ROUSSILLE & Filles  
46 700 DURAVEL  
TEL : 05 65 36 50 09 - FAX : 05 65 24 67 64

Des vins  
et des personnalités  
authentiques

