



CARITI

CARITI ROSÉ AOP CÔTES DE PROVENCE

Un rosé d'équilibre et de plaisir, signature du terroir provençal et de la philosophie Cariti.

VINIFICATION

La récolte est réalisée de nuit, aux premières heures du jour, afin de préserver toute la fraîcheur et l'intensité aromatique des raisins. Les raisins sont ensuite pressés délicatement, à l'abri de l'oxygène, puis fermentés à basse température. Un élevage sur lies fines vient apporter volume, texture et complexité. Avant l'embouteillage, le vin fait l'objet des dernières opérations de stabilisation, réalisées dans un environnement parfaitement maîtrisé et avec des équipements de pointe, garantissant le respect et la qualité finale des cuvées.

CÉPAGES

- Grenache
- Cinsault
- Syrah
- Carignan
- Mourvèdre
- Cabernet Sauvignon
- Rolle
- Ugni blanc



75cl



Carton de 6

DÉGUSTATION



Robe rose délicat et brillant, emblématique des grands rosés de Provence.



Le nez révèle un bouquet de fleurs des champs, de fraise des bois et de petits fruits rouges croquants.



La bouche offre une belle matière, parfaitement équilibrée entre fraîcheur, buvabilité et structure, avec une finale persistante et élégante. Un rosé raffiné, adapté à toutes les occasions.

