



Pierre Cros

Partouse

Vin de France Rosé 2025

Cépages :

C'est l'un d'entre vous, passé au caveau pendant l'été, qui m'a donné l'idée pour le nom de cette nouvelle cuvée de Rosé. C'est la première récolte de cette vigne complantée en 2011 avec des vieux cépages du Languedoc (certains s'en souviennent). Il s'agit d'un assemblage de « roturiers » Aramon, Picquepoul, Morrastel et Rivairenc auxquels sont venus se joindre de soi-disant « nobles » Cinsault et Grenache.

De cet assemblage, ce groupage, ce rassemblement, ce mélange... de tous ces cépages naîtra donc une cuvée au nom évocateur...

Capsule : Complexe

Volume : 75 cl

Bouteille : -

Temps de garde : 2 ans

Pourcentage d'alcool : 13.0%

Bouchon : Naturel



Bouteilles disponibles : 12000

Pierre Cros

Domaine Pierre Cros

Tel: 06 74 47 25 80

Email: contact@pierrecros.fr

Web: www.pierrecros.fr

11800 Badens France