



RES FORTES

2025

AOP CÔTES DU ROUSSILLON ROSÉ



TERROIR

Schistes et ardoises

CÉPAGES

50% Grenache noir - 30% Syrah - 20% Grenache gris

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Fermentation en barrique pour 15% de l'assemblage, le reste en cuve inox. Mise en bouteilles en février 2026.

DÉGUSTATION

Belle robe rose pâle

Nez complexe avec des notes de fruits rouges et de fleurs sauvages

Bouche longue, marquée par des notes de fruits rouges et de pêche blanche

PRIX PUBLIC : 13,00 €

RES FORTES

66460 Maury
www.resfortes.com

