



Pierre Cros



## Partouse

Vin de France Rosé 2023

**Cépages** : Morrastel Grenache Noir Aramon Rivarenc Piquepoul noir

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 complanté en 2011 avec des vieux cépages du Languedoc (certains s'en souviennent). Il s'agit d'un assemblage de « roturiers » Aramon, Picquepoul, Morrastel et Rivarenc 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...

**Volume** : 75 cl

Pierre Cros

### Domaine Pierre Cros

Tel: 06 74 47 25 80  
Email: [contact@pierrecros.fr](mailto:contact@pierrecros.fr)  
Web: [www.pierrecros.fr](http://www.pierrecros.fr)  
11800 Badens France