

CHÂTEAU DE L'ESCARELLE

18,70\$

* Prix de détail suggéré



Château Rosé 2022

HVe3 HVe3  Biologique  Durable  Végan

	Code produit	14678373
	Prix licencié	17.48\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
	Région	Provence
	Appellation	Coteaux Varois en Provence
	Cépage(s)	Cinsault 40 %
	Cépage(s)	Grenache 30 %
	Cépage(s)	Syrah 30 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Rosé
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1,4
	Fermeture	Métal vissé



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Situé au cœur de la Provence, le Château de l'Escarelle n'a cessé d'évoluer et de se renouveler au fil du temps. Les 100 hectares de vignes en agriculture biologique de la propriété s'épanouissent dans un écrin remarquable de 1000 hectares de nature préservée. Sur un sol de cailloutis calcaires, étagés en restanques, les parcelles de vignes plantées jusqu'à 500 mètres d'altitude épousent les collines de l'Escarelle et la montagne de la Loubé.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est d'un rose pâle charmeur et brillant.

Le nez est fin, avec des arômes floraux élégants.

En bouche, notes de fraises des bois et aussi une minéralité vive et franche.

Parfait en apéritif, seul ou avec une cuisine méridionale. Servir frais (10-12°C).

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont vendangés mécaniquement, très tôt dans la nuit afin d'obtenir une belle robe pâle.

La vinification est traditionnelle, la vendange est totalement égrappée. Une courte macération pelliculaire est opérée avant le pressurage. Le débourage se fait à basse température. La fermentation alcoolique est thermorégulée et la fermentation malolactique bloquée pour préserver la fraîcheur des arômes. La vinification est effectuée de manière traditionnelle en cuve inox...