

CHATEAU D'ESCLANS

A.O.C. Côtes de Provence

Un vino clásico y exclusivo para los amantes de vinos "raros". Un vino elegante que complementa a la perfección la gama de rosés de Provenza de una carta de vinos. La crianza y embotellado al 100 % en la bodega hace de este vino, con su aspecto tradicional y su etiqueta, la opción perfecta para los amantes de vinos confidenciales



CHÂTEAU D'ESCLANS ROSÉ 2021

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

Garnacha, Rolle.

ELABORACIÓN

Crianza en cubas de acero inoxidable (50 %) en demi-muids o barricas de roble francés de 600 litros (50 %). Temperatura controlada en ambos casos con "bâtonnage" de las lías. Siete meses de crianza en cubas y barricas. Embotellado tardío, lo que significa un contacto con las lías y un envejecimiento en barricas más prolongado.

NOTAS DE CATA

Capa de color rosado pálido muy transparente. Predominantemente notas florales seguidas de notas de bayas rojas. Un toque de vainilla y pera. Textura suave y cremosa. Rica y larga persistencia en boca. Buen equilibrio. Un vino complejo y elegante que evoca la sofisticación de un champagne Blanc de Blanc.

MARIDAJE:

Ideal con la cocina mediterránea y los embutidos, las ostras los mariscos y crustáceos.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com