



VIN DE MARQUE

' 1912 '

Appellation d'Origine Protégée Coteaux Varois en Provence - Vin de Provence

C'est en découvrant une mine de quartz précieux au Mexique que le grand aventurier belge, François-Joseph Fournier fit fortune. Déjà propriétaire de l'île de Porquerolles, il tomba amoureux du Domaine de l'Escarelle en 1912 et l'offrit à sa femme en cadeau de mariage...

La cuvée 1912, allie subtilité et élégance pour vos repas et pour vos apéritifs. Nez délicat aux notes de fleurs d'acacias et de pamplemousse, une bouche nette et très plaisante pour un vin de belle convivialité !

Vinification Rosé

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 thermo-réglée et la fermentation malolactique bloquée pour préserver la fraîcheur des arômes. La vinification est effectuée de manière traditionnelle en cuve inox sous contrôles de températures.



Nez

Délicats aux notes de fleurs d'acacias et de pamplemousse



Bouche

Fraîche et bien équilibrée, notes de petits fruits rouges



Accompagnement

Cuisine méditerranéenne, apéritif, bouillabaisse



Cépages principaux

Grenache, Syrah, Cinsault



Robe

Pâle aux reflets saumonés



Température

À servir frais entre 10°C et 12°C

Rosé

« Jolie cuvée délicate et aromatique. Un délice à partager ! »



BRANDED WINE

' 1912 '

Appellation d'Origine Protégée Coteaux Varois en Provence - Vin de Provence

It is by discovering a precious quartz mine in Mexico that the great Belgian adventurer, François-Joseph Fournier made his fortune. Already owner of the island of Porquerolles, he fell in love with the Domaine de l'Escarelle in 1912 and gave it to his wife as a wedding present ...

The cuvée 1912 combines subtlety and elegance for your meals and aperitifs. Delicate nose with floral notes of acacia and grapefruit, a clear and very pleasant mouth for a wine of nice conviviality!

Vinification of the Rosé

The grapes are harvested by machine in the early hours of the morning with a view to obtaining a wine of an attractively pale colour. The approach to vinification is traditional and the grapes are completely destemmed. There is a short period of skin maceration before the pressing process. Cold temperature settling is the next stage. Fermentation is temperature-controlled and malolactic fermentation avoided in order to retain those crisp, fresh aromas. Fermentation is by the traditional method – temperature-controlled in a stainless-steel vat.



Nose

Delicate notes of acacia flowers and grapefruit



Palate

Fresh and well-balanced, with red fruits



Food pairing suggestions

Mediterranean courses, as an aperitif or with bouillabaisse (Provence's fish soup)



Main grape varieties

Grenache, Syrah, Cinsault



Colour

Pale with salmon-pink hints



Serving temperature

Between 10°C and 12°C

Rosé

'A nice and aromatic wine, a delight to share !'