



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 débouillage se fait à basse température. La fermentation alcoolique est thermo-régulée 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

« Jolies cuvées délicates et aromatiques. Un délice à partager ! »