



LE JARDIN DE L'AZURÉ

Méditerranée | IGP - Méthode Traditionnelle

Ce joli vin aux nuances framboises, vous enchante par l'élégance et la finesse de ses bulles. Son nez aux senteurs de fruits frais et ses bulles magiques apportent à vos flutes un superbe éclat. Fruité et expressif, découvrez toute la richesse et l'originalité de ce vin rosé pétillant.

Vinification

Les vendanges sont nocturnes pour profiter des températures plus basse et éviter l'oxydation. Triage de la vendange, égrappage, macération pelliculaire. Fermentation à basse température et prise de mousse en méthode traditionnelle, suivit d'un élevage sur lattes de 4 mois minimum. La méthode traditionnelle dite "Provençale" permet de sublimer le terroir du Château de l'Escarelle.

« Ce rosé pétillant vous enchante par la finesse de ses bulles, parfait compagnon pour vos apéritifs et moments partagés ! »



Nez

Délicat d'agrumes



Bouche

Longue et ronde, fruits rouges frais



Accompagnements

En apéritif, avec une cuisine méditerranéenne



Cépages

Grenache, Cinsault, Syrah



Robe

Brillante avec des reflets framboises



Température

À servir frais entre 6°C et 10 °C

BRANDED WINE


L'escarelle



LE JARDIN DE L'AZURÉ

Méditerranée | IGP - Traditional Method

This delightful wine in a pretty shade of pink will win you over with its elegant, delicate bubbles. The stunning nose with fresh fruit aromas and enchanting quality of its bubbles will bring a real sparkle to your glasses. In the mouth, it is sophisticated, with a long, persistent finish. Fruity and highly-expressive, why not try the Jardin de l'Azuré, a wine of rare distinctiveness and rich complexity.

Vinification

Harvested at night to make the most of lower temperatures and reduce the risk of oxidation. Grapes are carefully sorted and destemmed. Period of skin maceration. Low temperature fermentation and secondary fermentation according to the traditional method followed by aging on laths for at least four months. The so-called "Provençal" traditional method really brings the very best out of the Château de l'Escarelle terroir.

« This rosé will delight you with its delicate bubble, a perfect accompaniment to your aperitifs and for spending time with family and friends ! »



Nose

Delicate citrus aromas



Palate

Round with a long fresh summer fruit finish



Food pairing

Enjoy as an aperitif or with Mediterranean dishes



Grape varieties

Grenache, Cinsault, Syrah



Colour

Glossy, with raspberry-pink highlights



Temperature

Between 10°C and 12°C