L'escarelle

VIN DE MARQUE BIO

LE PACHA

Coteaux Varois en Provence | AOP

« Le Pacha » est un papillon rare, présent en Provence et tout particulièrement sur le Domaine l'Escarelle, c'est l'emblème de cette cuvée qui fait référence au Jardin aux Papillons, créé par Yann Pineau, propriétaire du Domaine. Cette espèce aime se poser sur les fruits gorgés de sucre qu'il butine avec délicatesse. À la robe claire et saumonée, ce vin rosé délivre des parfums de fleurs méridionales et de poire.

Vinification

Les vendanges sont mécaniques et effectuées très tôt dans la nuit afin d'obtenir une belle robe pâle. La vinification est traditionnelle et effectuée en cuve inox avec une courte macération pelliculaire. La fermentation alcoolique est thermorégulée et la fermentation malolactique bloquée pour préserver la fraîcheur des arômes.

« Portant le nom d'un sublime papillon mis à l'honneur sur le domaine, un rosé gourmand et élégant, tout en finesse ! »

Nez	Bouche	Accompagnements	Cépages	Robe	Température
Fleurs de garrigue, notes de poire	Ronde, élégante, notes de poires et de fraises	En apéritif, avec une cuisine méridionale et exotique	Grenache, Syrah, Cinsault	Pure avec des reflets roses poudrés	À servir frais entre 10°C et 12 °C

L'escarelle

ORGANIC BRANDED WINE

LE PACHA

Coteaux Varois en Provence | AOP

'Le Pacha' exudes the floral scents of the south of France, along with notes of pear. This wine is a nod to the Butterfly Garden created by Yann Pineau, owner of the estate. The Pacha (the Foxy Emperor in English) is a rare butterfly found in Provence, including on the Escarelle estate. It loves feeding off sugar-laden fruit and flits delicately from one source of food to another. It appears on the label of this bright, salmon-pink coloured wine.

Vinification

The grapes are mechanically-harvested in the early hours of the morning to obtain wine of an attractively pale colour. Vinification is performed in the traditional fashion in stainless steel vats with a short period of skin maceration. Fermentation is temperature-controlled and malolactic fermentation is avoided to retain those crisp, fresh aromas.

« Named after a delightful resident butterfly of which the estate is particularly proud, this rosé is delicious, beautifully elegant and delicate... »

Nose	Palate	Food pairing	Grape varieties	Colour	Temperature
Garrigue blossom and pear notes	Round, elegant, notes of pear and strawberry	Drink as an aperitif or with southern French cooking and spicy dishes	Grenache, Syrah, Cinsault	Limpid, powder-pink highlights	Between 10°C and 12 °C