

' Palm '

*« Le Rosé en toute élégance.
Convivial et généreux, il est
parfait entre amis ! »*



Indication Géographique Protégée Méditerranée

Notre cuvée « Palm » par l'Escarelle, est l'ambassadrice de notre gamme IGP à travers le monde. Ce rosé à la robe claire et brillante, est frais et délicat en bouche. Les arômes fruités de ce vin subtil feront merveille à l'apéritif, avec des tapas, une belle pizza ou de la charcuterie.

Vinification

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-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

Fruits rouges, cassis, framboises



Bouche

Franche et vive, fruits frais de groseilles



Accompagnement

Apéritif, tapas, pizza, charcuterie



Cépages principaux

Grenache, Syrah, Cinsault



Robe

Robe claire et brillante



Température

À servir frais entre 10°C et 12°C