

VIN DE MARQUE


L'escarelle



RUMEURS

Méditerranée | IGP

Découvrez le bruissement de la nature nous suggérant l'évasion et le voyage : le murmure des insectes, le souffle du vent, le ruissellement de l'eau... Tous les mystères de notre écrin de Nature, unique en Provence, suggérés par notre cuvée 'Rumeurs'. Les arômes fruités de ce vin sont idéal à l'apéritif, avec des tapas, une pizza ou de la charcuterie.

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.

« Le rosé en toute élégance. Convivial et généreux. Parfait entre amis ! »



Nez

Fruits rouges,
cassis et
framboises



Bouche

Franche et vive,
fruits frais et
groseilles



Accompagnements

En apéritif, avec
des tapas, de
la pizza, de la
charcuterie



Cépages

Grenache,
Syrah,
Cinsault



Robe

Pure et
brillante



Température

À servir frais
entre 10°C et
12°C

BRANDED WINE


L'escarelle



RUMEURS

Méditerranée | IGP

Listen to the small rustling of nature that suggests escape and travel : the murmur of insects, the wind blowing, the streaming of water. All the mysteries of our ' Ecrin de Nature ', Unique in Provence, suggested by our ' Rumeurs ' Cuvée. The fruity aromas of this easy-drinking wine make it perfect for an aperitif or enjoyed with tapas, a tasty pizza or a little charcuterie.

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.

« A wonderfully elegant Rosé. A fun, generous wine, ideal for sharing with friends. »



Nose

Summer fruit, blackcurrant and raspberry



Palate

Lively attack, summer fruit and redcurrant notes



Food pairing

Drink as an aperitif, with tapas, pizza or deli cold meats



Grape varieties

Grenache, Syrah, Cinsault



Colour

Clear, glossy salmon-pink



Temperature

Between 10°C and 12 °C