



PALETTE OLFACTIVE



Fruits
rouges



Agrumes



Framboises

DÉGUSTATION

Ce rosé pétillant, à la robe brillante et aux reflets de framboise, se distingue par son élégance et la finesse de ses bulles. Au nez, il révèle des arômes subtils d'agrumes. En bouche, des saveurs de fruits rouges frais en font l'accompagnement idéal pour un apéritif, des plats de cuisine méditerranéenne et des desserts légers.

ACCORDS METS ET VINS

En apéritif avec des gougères au fromage et des bruschettas.

Avec des crevettes grillées ou une salade niçoise.

En dessert, avec une tarte aux fruits ou une mousse aux fruits.

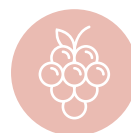
FORMATS DISPONIBLES

En rosé 75cl uniquement.



TYPICITÉ

Acidité Fraîcheur				
Complexité aromatique				
Puissance Structure				
Toucher Souplesse				



Cinsault



Syrah



Grenache

VINIFICATION

Les vendanges sont nocturnes pour profiter des températures plus basses 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 L'Escarelle.



AROMATIC PROFILE



Red fruits



Citrus



Raspberry

TASTING NOTES

This sparkling rosé wine, with its brilliant colour and hints of raspberry, stands out for its elegance and the finesse of its bubbles.

On the nose, it reveals subtle citrus aromas. On the palate, fresh red fruit flavours are the perfect accompaniment to aperitifs, Mediterranean dishes and light desserts.

FOOD AND WINE PAIRING

As an aperitif with cheese gougères and bruschettas. With grilled prawns or a Niçoise salad.

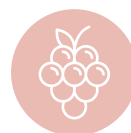
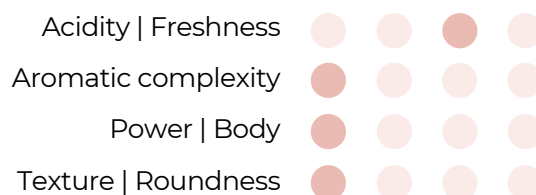
For dessert with a fruit tart or fruit mousse.

AVAILABLE SIZES

Rosé in 75cl only.



TYPICITY



Cinsault



Syrah



Grenache

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 our estate terroir.