

'Le Pacha'

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



Appellation d'Origine Protégée Coteaux Varois en Provence - Vin de Provence

« Le Pacha » est un papillon rare, présent en Provence et tout particulièrement sur 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 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 débouillage se fait à basse température. La fermentation alcoolique est thermo-réglée 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

Fleurs de garrigue,
notes de poire



Bouche

Ronde, élégante, notes
de poires et de fraises



Accompagnement

Apéritif, cuisine
méridionale, cuisine
exotique



Cépages
principaux

Grenache,
Syrah, Cinsaut



Robe

Pure avec des
reflets roses
poudrés



Température

À servir frais
entre 10°C
et 12°C

'Le Pacha'

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



Appellation d'Origine Protégée Coteaux Varois en Provence - Vin de Provence

'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 harvested by machine in the early hours of the morning with a view to obtaining a wine of an attractively pale colour. The approach to vinification is traditional and the grapes are completely destemmed. There is a short period of skin maceration before the pressing process. Cold temperature settling is the next stage. Fermentation is temperature-controlled and malolactic fermentation avoided in order to retain those crisp, fresh aromas. Fermentation is by the traditional method – temperature-controlled in a stainless-steel vat.



Nose

Aromas of Garrigue and pear



Palate

Round, elegant, notes of pear and strawberry



Food pairing suggestions

Aperitif, southern French dishes, Asian dishes



Main grape varieties

Grenache, Syrah, Cinsaut



Colour

Limpid, powder-pink highlights



Serving temperature

Between 10°C and 12°C