

' 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

'Palm'

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



Indication Géographique Protégée Méditerranée

Our 'Palm' brand of wine, produced by L'Escarelle, is the ambassador for our IGP range of wines worldwide. It has a radiant, pale-pink appearance, a delicate, subtle nose and is fresh and lively on the palate. 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 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

Summer fruits, blackcurrant, raspberry



Palate

Lively attack, fresh redcurrant notes



Food pairing suggestions

Apéritif, tapas, pizza, charcuterie



Main grape varieties

Grenache, Syrah, Cinsault



Couleur

Radiant, pale-pink appearance



Serving temperature

Between 10°C and 12°C