



Vin de marque

Palm

Indication Géographique Protégée Méditerranée

Notre cuvée PALM par l'Escarelle, exclusivement en rosé, est l'ambassadrice de notre gamme IGP à travers le monde. Robe claire et brillante, nez fin et subtil, bouche fraîche et nerveuse. Les arômes fruités de ce vin léger 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 débouillage se fait à basse température. La fermentation alcoolique est thermostatée 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.

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



Nez

Fruits rouges, cassis, framboises



Bouche

Franche et vive, fruits frais de groseilles



Accompagnement

Apéritif, tapas, pizza, charcuterie



Cépages principaux

Grenache, Cinsault, Merlot



Robe

Robe claire et brillante



Température

À servir frais entre 10°C et 12°C

Rosé