

VIGNOBLES

BARON D'ESCALIN

Domaine d'Escalin Rosé

13,5% Alc./vol.
Cépage: 100% Grenache

Age moyen des vignes: 30 ans
Rendements moyens: Très faible : 25hl/ha



Terroir

Terrasses à galets roulés du quaternaire ancien. Ces dépôts alluviaux possèdent tous les critères hautement satisfaisants pour la culture de la vigne (chaleur et drainage).

Les vignes, perpétuellement sous le vent et le soleil, donnent des raisins riches et concentrés.

Vinification

Les parcelles de Grenache sont récoltées à maturité optimale. Ce rosé est élaboré par pressurage direct suivi d'un débourage à froid et ensemencement avant départ en fermentation. Les jus sont fermentés à basse température.

Dégustation

Robe : Claire et brillante.

Nez : Délicat, élégant, et frais, sur le fruit.

Bouche : Finesse et subtilité sur des notes d'agrumes.

Accords

Se déguste dès l'apéritif mais reste le compagnon idéal d'un repas. S'accorde parfaitement avec des mets délicats, tel que le veau aux morilles, le poulet de Bresse, etc.

Conservation

A boire de préférence dans l'année. Servir frais.