

VIGNOBLES

BARON D'ESCALIN

Vergobbi Rosé

AOC Grignan-les-Adhémar
13,5% Alc. /vol.
Cépage: Grenache 50 % - Syrah 50%

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



Terroir

Nos vins expriment la richesse et la générosité des terrasses de galets roulés du Domaine.

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

Vinification

Les parcelles de Grenache et de Syrah sont récoltées et vinifiées séparément.

Rosé de saignée, les jus sont fermentés à basse température.

Les faibles rendements et le processus de vinification font de notre rosé un vin concentré, intense et explosif qui saura rafraîchir le palais en été, et se marier à des plats plus complexes toute l'année.

Dégustation

Robe : pétale rosée aux reflets argentés.

Nez : bien ouvert, frais et très parfumé, aux notes de petits fruits rouges et d'agrumes.

Bouche : rond, et soyeux, sur des arômes de fraises et d'épices douces.

Un vin harmonieux et persistant sur une finale subtilement réglissée.

Accords

Se déguste dès l'apéritif mais reste le compagnon idéal d'un repas d'été: sur

une salade, une viande blanche ou un fromage de brebis. Il saura également

accompagner les grillades, tapas, crevettes thaï, tajines.

Conservation

Le servir frais. A déguster dans l'année.

Récompenses

Médaille d'Argent - Concours Général Agricole de Paris 2015

Médaille d'Argent - Concours des vignerons indépendants 2015