

VIGNOBLES

# BARON D'ESCALIN

## Vergobbi Rosé

AOC Grignan-les-Adhémar  
13.5% Alc./Vol  
Rosé sec  
Cépage: Grenache 50% - Syrah 50%

Age moyen des vignes: 30 ans  
Rendements moyens: Faibles rendements,  
environ 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), et leur matrice, riche en argile, se montre favorable à la Syrah. 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. Rosée 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 : Rose soutenu.

Nez : Frais et très parfumé, aux notes de fruits rouges.

Bouche : Gourmand et généreux, sur des arômes de fruits rouges.

Un vin harmonieux et persistant sur une finale subtilement mentholée.

### 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 ne perdra rien sur une grillade.

### Conservation

Contrairement à beaucoup de rosés, cette cuvée a assez de corps pour se conserver jusqu'à trois ans sans perdre son fruité et sa vivacité.