

VIGNOBLES

# BARON D'ESCALIN

## Domaine d'Escalin Rosé

AOC Grignan-les-Adhémar  
14% Alc./vol.  
Cépage: 100% Grenache



### Terroir

Terrasses à galets roulés du quaternaire ancien. Ces dépôts alluviaux possèdent tous les critères qualitatifs 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 débouillage à froid et ensemencement avant départ en fermentation. Les jus sont fermentés à basse température.

### Dégustation

Robe : Claire et brillante.

Nez : Arômes fruités intenses, frais et gourmand.

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

Servir frais.

### 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 consommer idéalement dans l'année.