

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 faibles : 25 hl/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. Pressurage direct de chaque cépage, puis débourbage à froid et ensemencement avant départ en fermentation. Les jus sont fermentés à basse température en cuve inox. Pas de fermentation malolactique pour conserver toute la fraîcheur et élevage sur lies pour gagner en vinosité et complexité aromatique.

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 saumonée aux reflets dorés. Brillante et limpide.

Nez : bien ouvert, frais et très parfumé, aux notes fraise au sucre, d'agrumes, de menthe et de bâton de réglisse frais.

Bouche : rond, soyeux et gouleyant, sur des arômes de citron et de fraise. 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

A boire dans les 2-3 ans. Le servir frais.

### Récompenses

2\* Guide Hachette 2014

Médaille d'Argent - Concours Général Agricole de Paris 2013

Médaille de Bronze - Decanter World Wine Awards 2013

Médaille de Bronze - International Wine & Spirit Awards 2013