



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rosévin

## Palm par L'Escarelle rosé 1500ml 2025

Château d'Escarelle



Pris 0 kr  
nr EX0506 - 1500 ml

**Ursprung** Provence

**Druvor** Caladoc, Cinsault, Grenache

**Alk. halt** 12.5%

**Jordmån** Varierad jordmån med främst kalksten.

**Information** Chateau de l'Escarelle's vingård har ett perfekt läge uppe på de gröna kullarna i Provence där vingården blomstrar i en vacker skyddad grön miljö på 1000 hektar. Vinrankorna växer ur kalksten, på terrasser på en höjd upp till 500 meter, som harmoniskt följer formen av Escarelles kullar. Denna variation i höjd bidrar till terroirens speciella karaktär, vilket möjliggör vinifiering av mycket uttrycksfulla viner och därigenom definierar Escarelles unika och sofistikerade signatur. Vinproducenten Yann Pineau åtagit sig att bevara och utveckla potentialen i den spektakulära naturområdet och har genomfört olika projekt, till exempel omvandling av hela gården till ekologiskt jordbruk. De har redan HEV-certifiering (High Environmental Value).

**Karaktär** Klar ljusrosa färg. Frisk och välbalanserad. Toner av sommarfrukter, jordgubbar och vit persika.

**Vinifiering** Traditionell vinifiering. Druvklasarna avstjälkas och får en kort maceration med skalet innan pressning. Vinet får sedan jäsa i temperaturkontrollerade tankar.

**Servering** Servera helst vid 10-12 °C.

**Passar till** Servera som aperitif eller till plockmat av ost och chark. Passar även till fisk, skaldjur och ljusa kötträtter samt till asiatiska rätter med lite kryddhetta.

### Om producenten

Château de l'Escarelle är en fantastisk egendom i hjärtat av Provence med sina ca 100 hektar vinodlingar. De senaste åren har man satsat hårt på ett genomgående hållbarhetsarbete. Samtliga vingårdar är i konversion till ekologiskt och från och med årgång 2020 kommer samtliga viner vara helt ekologiskt certifierade. Man innehar även certifieringen "Haute Valeur Environnementale" som syftar till att gynna den ekologiska mångfalden i naturen samt bruka jorden så ett så hållbart sätt som möjligt.

Slottets fokus ligger främst på friska och fräscha roséviner även om man också producerar lite vitt och rött vin. Flagskeppsvinet "Croix d'Engardin" kommer från en separat vingård belägen ca 500 meter över havet där druvorna får perfekt mognad men också med fint bibehållen fräschör.

Château de l'Escarelle får årligen fina betyg och utmärkelser från ledande vinkritiker, bland annat Wine Enthusiast, James Suckling och Wine Advocate.