

Rosévin

Deux Anges Rosé 2025

Château d´Escarelle

Pris 199 kr
nr 7176201 - 750 ml

Ursprung Provence

Druvor Syrah 60%, Grenache 40%

Alk. halt 13%

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 1 000 hektar. Vinrankorna växer ur kalksten, på terrasser på en höjd upp till 500 meter, som harmoniskt följer formen av Escarelles kullar. Här har vinproducenten Yann Pineau åtagit sig att bevara och utveckla potentialen i det spektakulära naturområdet och har genomfört olika projekt, till exempel omvandling av hela gården till ekologiskt jordbruk - HEV-certifiering (High Environmental Value).

Namnet "Deux Anges" (två änglar) kommer från när Yann 2015 skulle renovera vineriet och av förvåning hittade två välbevarade änglastatyer under all damm. Fyndet inspirerade honom till att döpa de näst kommande vinerna till Deux Anges.

Karaktär Frisk och välbalanserad ljusrosa rosé med en elegant och generös doft och smak av mogen sommarfrukt, jordgubbar, smultron samt en hint av mango och pomelo.

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

Servering Servera väl kylt, gärna 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 Environmentale” 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. Flaggskeppsvinet ”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.