



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rosévin

Château de l'Escarelle Rosé 2019

Château d'Escarelle



Pris 159 kr
nr EX0101 - 750 ml

Ursprung Provence

Druvor Cinsault 40%, Grenache 30%, Syrah 30%

Alk. halt 13%

Jordmån Blandning av lera, kalksten och sand

Information Vinet är CAB certifierat vilket betyder att man håller på att konvertera till EKO. Från årgång 2020 kommer vinet vara ekologiskt certifierat.

Karaktär Ung, frisk och fruktig doft med inslag röda bär och örter. Smaken bjuder på en uppfriskande syra och läskande fruktighet.

Vinifiering Druvorna skördas tidigt på morgonen och efter pressning sker en kort skalmaceration. Musten får kylstabiliseras sedan och därefter jäser vinet. Man undviker malolaktisk jäsning för att behålla fräschören och krispigheten i vinet.

Lagring Vinet lagras kort tid på sin jästfällning på ståltank innan buteljering.

Passar till Perfekt som aperitif eller till lättare fisk- och skaldjursrätter.

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. Flagg skeppsvinet "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.