



Domaine Des Escaravatiers

CHATEAU

Côtes de Provence - Rosé 2016

Région :	Provence-Corse
Appellation :	Côtes de Provence
Cuvée :	CHATEAU
Couleur :	Rosé
Millésime :	2016
Cépages :	Cinsault (25%) / Grenache (40%) / Syrah (20%) / Vermentino ou Rolle (15%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl

Un rosé gastronomique pour accompagner de grands repas. Les viandes blanches en sauces, les crustacés et poêlés de Saint Jacques.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles et mécaniques.
Fermentation en fût de chêne neuf.
Elevage en fût de chêne neuf.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rosée, claire, reflets saumonés.
NEZ : Boisé, complexe, arômes de fruits exotiques, arômes de noix de coco, subtils arômes de caramel au beurre salé, généreux arômes de fumé, légers arômes de beurre.
BOUCHE : Élégante, intense, grasse, légères notes d'amande grillée, notes de chêne, tanins doux, rond, minérale, corps structuré, longue persistance, notes de beurre.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 10°
GARDE : A consommer entre 2016 et 2018



ACCORDS METS ET VINS : Poissons en sauce blanche, Thon grillé, Viandes blanches en sauce, Volailles, Sushi



DISTINCTIONS

Le Guide Hachette des Rosés 2017 : 3 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

