



ACQUISTATO IL

Côtes de Provence Rosé "Whispering Angel" 2024

2024

Il rosé suggerito dagli angeli



La Vigna

Terreno

La Valle d'Esclans piana e soleggiata, con un suolo argilloso, fresco e umido adatto per le vigne più giovani. Sulle colline di Draguignan, con l'aumentare dell'altitudine, aumenta anche l'età delle piante. Negli appezzamenti più elevati, si trovano le antiche vigne di Grenache per le quali è nota la tenuta

Esposizione

Sud

Allevamento

spalliera

Densità imp.

1

Il Vino

Tipologia

Vino rosato fermo

Provenienza

Francia

Uve

Grenache 70%, Cinsault, 20% Vermentino 10%

Gradazione

13% vol

Temp. Servizio

12 gradi

Quando Berlo

entro 3 anni

Abbinamento

Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione

Uva raccolta a mano dall'alba a mezzogiorno, assemblaggio dei migliori succhi di prima goccia e dei migliori mosti, senza nessuna macerazione. 3-4 mesi di fermentazione e maturazione sulle fecce in tini di acciaio inox a temperatura controllata

Sensazioni

Un vino di grande intensità aromatica, con note di frutti rossi freschi e un bouquet floreale. Al palato, è secco e carnoso, con un finale morbido

Un angelo ci sussurra all'orecchio di assaggiare questo vino. E agli angeli bisogna sempre dar retta! Côtes de Provence Rosé "Whispering Angel" è un bel esempio di Rosé de Provence, prodotto da Château d'Esclans. Figlio di un taglio al 70% di uve Grenache, Cinsault al 20% e Vermentino per la parte restante. Un vino incredibilmente delicato, prodotto con tutte le cure del caso per preservare al meglio la freschezza e la piacevolezza del frutto di partenza. Vendemmia a mano, solo di mattina, per evitare le ore più calde del giorno. Pressatura super soft e colorazione delicata ottenuta senza alcuna macerazione delle bucce. Segue una lenta fermentazione e una maturazione sulle proprie fecce fini, in acciaio inox a temperatura controllata. Il risultato è un vino di grandissima piacevolezza. Fresco e leggero, nel bicchiere si presenta di un incredibile colore rosa tenue. Al naso, note fruttate che richiamano le bacche rosse, i ribes, il lampone. Poi agrumi freschi e squisite note balsamiche. In bocca è sapido e naturalmente dotato di una fine acidità che lo rende così maledettamente facile da bere. Ottimo come aperitivo, sulla tavola richiede un abbinamento delicato, con piatti a base di pesce. Ottimo con la grigliata o con il fritto misto.

Immaginate un luogo incantevole. Uno di quei posti che mettono immediatamente serenità. Un castello, una bella villa, nel cuore della Provenza. Prati verdi, cielo azzurro e un vivaio di fiori colorati a fare da cornice a vigneti ordinati che sembrano arrivare fino al mare. Del resto siamo a nord-est di Saint-Tropez e il Mar Mediterraneo è proprio lì, sullo sfondo. Château d'Esclans è tutto questo, ma probabilmente anche di più. Sacha Lichine ha acquistato la tenuta nel 2006 con l'ambizione di creare i migliori Rosé del mondo. Un obiettivo non propriamente alla portata di chiunque. Ma, grazie a metodi di vinificazione innovativi, i suoi vini hanno definitivamente rivoluzionato lo stile dei Rosé de Provence. Oggi Château d'Esclans è parte del grande gruppo Moët Hennessy.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese