



ACQUISTATO IL

"Rock Angel" Côtes de Provence Rosé AOC 2021

2021

Elegante rosato provenzale



La Vigna

Terreno Esposizione Sud Est**Allevamento Densità imp.****Il Vino****Tipologia** Vino rosato fermo**Provenienza** Francia**Uve** Principalmente Grenache, Cinsault e Rollo (Vermentino).**Gradazione** 13.5% vol**Temp. Servizio** 10 gradi**Quando Berlo** entro 5 anni**Abbinamento** Aperitivo**Vinificazione****Sensazioni** Delicati aromi di frutti rossi con note minerali, floreali e speziate. Sentori di rovere aggiungono una consistenza morbida. Fresco, ricco e grintoso al palato, con un finale lungo e setoso

Chateau D'Esclans Rock Angel Côtes de Provence Rosé AOC è un elegante rosato proveniente dal Sud della Francia, prodotto principalmente con uve Grenache, Cinsault e Rollo, o meglio Vermentino. Rock Angel è parzialmente fermentato in grandi botti di rovere. Non si tratta quindi del classico rosato slavato con poca personalità. Al contrario questo vino presenta un profilo gustativo complesso e strutturato. Vi si distinguono delicati aromi di frutti rossi, con note minerali, floreali e speziate. Poi sentori di legno nobile che aggiungono una consistenza tutta particolare al sorso. Fresco, ricco e grintoso, gode di un bel finale lungo e setoso. Un rosato Premium, favoloso come aperitivo ma anche perfetto da abbinare a una vasta gamma di piatti, di pesce ma anche di carne. Da provare anche con i piatti delicatamente speziati della cucina asiatica.

Château d'Esclans si trova al centro del Dipartimento del Var, dove viene prodotta la maggior parte del rosato AOC della Provenza. Dove oggi si trova la cantina, 2500 anni fa probabilmente si trovava un punto di osservazione per le navi nemiche in navigazione nel Golfo di Frejus. Il castello originale, invece, di cui oggi rimane solo la cantina, risale a prima del XII secolo. Acquisita la proprietà nel 1201 da Gérard De Villeneuve, membro di una ricca famiglia marsigliese, il castello e la maggior parte della superficie della Vallée d'Esclans, vennero successivamente divisi e venduti in lotti. Di mano in mano, la proprietà, ormai trasformata in cantina, venne acquisita dall'imprenditore Sacha Lichine nel 2006. Oggi l'azienda può contare su 140 ettari di vigneti, all'interno di una proprietà di oltre 420 ettari. L'uva coltivata principalmente è il Grenache, seguita dal Vermentino, Cinsault, Merlot, Mourvèdre, Syrah e Tibouren. Il castello è oggi noto per i suoi vecchi impianti che producono uve caratterizzate da una maggiore concentrazione di sapore rispetto ai vitigni più giovani. Le viti più vecchie arrivano anche a 90 anni di età.

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

customer.service@svinando.com · 011-19467821