DRINKS.

Château d'Esclans Whispering Angel Rosé AOP 2024 37.5cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	745218
Alcool	13%
Contenu	37.5cl
Pays	France
Région	Côtes de Provence
Embouteilleur	Château d'Esclans, 4005 Route de Callas, 83920 La Motte en Provence, France
Marque	Château d'Esclans
Type	Rosé
Dégustation	Arôme sec, minéral et fruité avec des fraises, des framboises, de la pastèque, des pêches, des melons, des citrons, des pamplemousses ainsi que des pétales de rose.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	de grenache, cinsault et vermentino
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température	

Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2024
En accord avec	entrées, poissons & fruits de mer, cuisine méditerranéenne

Description

Fils d'une famille de viticulteurs du Bordelais, Sacha Lichine est entré très tôt en contact avec l'industrie du vin. Au cours de sa carrière d'une trentaine d'années, il a appris à connaître tous les aspects de la production, de l'importation et de la vente - il a même travaillé comme sommelier à certains moments. En 2006, ces expériences ont culminé dans la décision d'investir dans le marché du rosé, raison pour laquelle Sacha Lichine a acquis le Château d'Esclans dans les Côtes de Provence, au nord-est de Saint-Tropez. Ses fondations, qui ont été conservées sous la forme de la cave du château, proviennent encore d'un château fort construit en 1201 ! La propriété de 427 hectares comprend 140 hectares de vignes, principalement plantées de grenache. Avec l'aide du maître de chai Jean-Claude Neu et du directeur technique Bertrand Léon, Sacha Lichine a développé des vins rosés aux noms accessibles à l'international comme "Whispering Angel", "The Palm" ou "Rock Angel". En 2019, le groupe de produits de luxe LVMH a repris 55% des parts de l'entreprise afin de maintenir les vins rosés du Château d'Esclans au sommet à long terme.Le Whispering Angel Rosé est un favori de tous les instants sur la Côte-d'Azur. Il est issu à la fois de la sève libre et du jus de presse de trois cépages provençaux, qui ont été préalablement égrappés, triés visuellement et refroidis à 7°C. La vinification se fait en cuve inox.