

DRINKS.

Château d'Esclans Rock Angel Côtes de Provence Rosé 2023 150cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	89950123
Alcool	13.5%
Contenu	150cl
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
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	sec, frais et minéral, crémeux et fruité avec une acidité croquante. Il développe des arômes de fraise, de framboise, de pêche, de melon, de citron et un peu de bois de chêne.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	à partir de Grenache, Cinsault et Vermentino
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2023
En accord avec	entrées, cuisine asiatique, poissons & fruits de mer, légumes

Description

Fils d'une famille de viticulteurs 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 abouti à la décision d'investir dans le marché du rosé, raison pour laquelle Sacha Lichine a acheté 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 dans le monde entier, 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 Rock Angel Rosé est un favori de tous les temps sur la Côte-d'Azur. Il est issu à la fois du jus de goutte et du jus de presse de trois cépages typiques de la Provence, qui ont été préalablement triés, égrappés et refroidis à 7° C. La vinification se fait en partie en cuves inoxydables et en partie en fûts de bois de 600L, ce qui permet d'obtenir un profil gustatif plus complexe et plus structuré.