



## Whispering Angel

Côtes de Provence AOC, Caves d'Esclans

Un rosé de Provence haut de gamme et potentiellement culte

### Description:

Après avoir repris le Château d'Esclans en 2006, Sacha Lichine avait l'ambition de créer les meilleurs rosés du monde. Il a ainsi introduit en Provence des méthodes de vinification innovantes qui ont révolutionné le style des vins rosés de cette région, conduisant à la création de Whispering Angel, un rosé de classe mondiale caractérisé par sa légèreté, son accessibilité et le plaisir qu'il offre. Comme Sacha Lichine aime à le dire, «les anges murmurent dans la vallée des Esclans. Si vous goûtez ce vin, vous les entendrez peut-être». Ce superbe rosé est agréable quel que soit le moment et s'accorde avec une grande variété de plats.

### Profil aromatique:

Rosé éclatant. Cocktail de fruits dans le nez au notes de fraises, de framboises et de pêche, avec un touche d'herbes fraîches de Provence. Vif et juteux en bouche, il présente le mariage parfait entre richesse de fruits et minéralité d'une grande finesse.

### Accompagne idéalement:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

**Pays d'origine:** France

**Producteur:** Caves d'Esclans

**Elevage:** 4 Mois en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0%

**Cépage(s):** 60% Grenache, 20% Cinsault, 12% Rolle (Vermentino), 8% Syrah

**N° article:** 1020325

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Whispering Angel

Côtes de Provence AOC  
Caves d'Esclans

**Herkunft:** France  
**Notation:** Score 18/20  
**Cépage(s):** 60% Grenache, 20% Cinsault, 12% Rolle  
(Vermentino), 8% Syrah  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 4 Mois en Cuve inox  
**Vol. alcool:** 13.0%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rosés,  
nous recommandons une température de  
service de 8 à 10 °C.