



2018 Jas d'Esclans Rosé

Cru Classé Provence AOP Bio, Domaine du Jas d'Esclans (Bio)

Un Cru Classé qui transforme les apéros en fêtes

Description:

Un rosé bio de la qualité d'un grand cru produit par la famille de Wolf.

Note de dégustation:

Rosé saumoné délicat. Bouquet subtilement épicé rappelant la rose, la banane, l'abricot et les fruits secs. Comme toujours très fin et élégant en bouche, avec un côté minéral et végétal, sans superflu, la classe à l'état pur. Petits fruits rouges confits, belle matière et persistance jusqu'en finale. Toujours une référence de qualité, avec son statut de cru classé et sa production biologique.

Accompagne idéale:

Dégustez ce vin avec de délicieux hors-d'œuvres, de la charcuterie, des grillades, de la ratatouille, de la bouillabaisse, un morceau de baquette tartiné de tapenade ou une salade niçoise. Il sera aussi fantastique avec une salade de pâtes ou des lasagnes aux légumes.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Provence

Producteur:

Jas d'Esclans

Notation(s):

Score 18/20

Elevage:

6 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

jusqu'en 2021

Cépage(s):

40% Cinsault, 20% Grenache, 15% Tibouren, 15% Mourvèdre, 10% Syrah

Référence:

1451018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Jas d'Esclans Rosé

Cru Classé Provence AOP Bio
Domaine du Jas d'Esclans (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	40% Cinsault, 20% Grenache, 15% Tibouren, 15% Mourvèdre, 10% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2021
Viticulture:	Bio
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés