



## 2019 Jas d'Esclans Rosé

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

Un rosé bio de Provence

**Description:**

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

**Note de dégustation:**

Beau rose saumon. Bouquet délicatement épicé aux notes de framboises, de banane, de papaye et de fleurs de rose. Comme toujours un vin biologique de grande qualité, racé, élégant et d'une pure finesse. Le fruit fluide et gourmand se marie intelligemment aux nuances minérales, d'herbes et de fruits confits. Un rosé parfait et rigoureux sur une finale longue et efficace.

**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:**

en Cuve inox

**Viticulture:**

Bio

**Vol. alcool:**

13.5 %

**Apogée:**

jusqu'en 2022

**Cépage(s):**

50% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Tibouren, 15% Cinsault, 5% Syrah

**Référence:**

1451019

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Jas d'Esclans Rosé**

Cru Classé Provence AOP

Domaine du Jas d'Esclans (Bio)

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	50% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Tibouren, 15% Cinsault, 5% Syrah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2022
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés