



## 2022 Jas d'Esclans Rosé

Cru Classé Provence AOP, 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 éclatant. Des touches minérales viennent agrémenter le bouquet subtil aux notes typiques de framboise mûre, de papaye et de pétales de rose. Il révèle comme à son habitude beaucoup d'élégance et de finesse, de la minéralité et des épices, la classe à l'état pur. Arômes stimulants de framboise et de lavande en bouche, avec une acidité parfaitement intégrée et de l'onctuosité jusque dans la finale nerveuse. Une référence dans sa catégorie.

**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

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Provence
<b>Producteur:</b>	Jas d'Esclans
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	5 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	50% Grenache, 30% Cinsault, 20% Syrah
<b>Référence:</b>	1451022

## 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, 30% Cinsault, 20% Syrah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	5 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés