



## 2017 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:**

Rose saumoné brillant et superfin. Sublime bouquet de framboises, de papayes et de roses. Des touches d'herbe de Provence agrémentent la bouche racée et délicatement minérale, empreinte d'élégance et de finesse, sur une acidité bien fondue et une longue finale persistante. Une référence dans sa catégorie ! Parfait en apéritif ou pour accompagner les grillades de viande et de poisson.

**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>	Domaine du Jas d'Esclans
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elaboration:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	50% Grenache, 20% Syrah, 15% Cinsault, 15% Tibouren
<b>Référence:</b>	1451017

## 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 17.5/20  
**Traubensorte(en):** 50% Grenache, 20% Syrah, 15% Cinsault, 15%  
Tibouren  
**Apogée:** À l'apogée  
**Viticulture:** Bio  
**Elaboration:** en Cuve inox  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** Frais, entre 9 et 12 degrés