



2024 Whispering Angel

Côtes de Provence AOC, Caves d'Esclans

Un rosé provenzale di alta gamma con un potenziale seguito di culto

Descrizione del vino:

Dopo aver rilevato Château d'Esclans nel 2006, l'ambizione di Sacha Lichine era quella di creare i migliori rosé del mondo. Ha introdotto in Provenza metodi di vinificazione innovativi che hanno rivoluzionato lo stile dei vini rosati di questa regione, portando alla creazione di Whispering Angel, un rosato di classe mondiale caratterizzato da leggerezza, accessibilità e piacere. Come ama dire Sacha Lichine, "gli angeli sussurrano nella valle di Esclans". Se assaggiate questo vino, potrete sentirli...". Questo superbo rosé è godibile in qualsiasi momento della giornata e si abbina a un'ampia varietà di piatti.

Nota di degustazione:

Un rosato vibrante. Un cocktail di frutta al naso con note di fragola, lampone e pesca, con un tocco di erbe provenzali fresche. Al palato è vivace e succoso, con un perfetto connubio tra ricchezza di frutta e fine mineralità.

Abbinamenti:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Provenza

Produttore:

Caves d'Esclans

Valutazioni:

Vinificazione:

4 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Varietà d'uva:

60% Grenache, 20% Cinsault, 10% Rolle (Vermentino), 8% Syrah, 2% Tibouren

Numero di articolo:

1020324

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Whispering Angel

Côtes de Provence AOC
Caves d'Esclans

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	60% Grenache, 20% Cinsault, 10% Rolle (Vermentino), 8% Syrah, 2% Tibouren
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi