



2024 Whispering Angel

Côtes de Provence AOC, Caves d'Esclans

Un rosé de Provence haut de gamme et potentiellement culte

Description:

Après avoir repris le Château d'Esclans en 2006, Sacha Lichine avait l'ambition de créer les meilleurs rosés du monde. Il a ainsi introduit en Provence des méthodes de vinification innovantes qui ont révolutionné le style des vins rosés de cette région, conduisant à la création de Whispering Angel, un rosé de classe mondiale caractérisé par sa légèreté, son accessibilité et le plaisir qu'il offre. Comme Sacha Lichine aime à le dire, «les anges murmurent dans la vallée des Esclans. Si vous goûtez ce vin, vous les entendrez peut-être...». Ce superbe rosé est agréable quel que soit le moment de la journée et s'accorde avec une grande variété de plats.

Note de dégustation:

Rosé éclatant. Cocktail de fruits dans le nez au notes de fraises, de framboises et de pêche, avec un touche d'herbes fraîches de Provence. Vif et juteux en bouche, il présente le mariage parfait entre richesse de fruits et minéralité d'une grande finesse.

Accompagne idéale:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Provence

Producteur:

Caves d'Esclans

Notation(s):

Elevage:

4 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Cépage(s):

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

Référence:

1020324

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Whispering Angel

Côtes de Provence AOC
Caves d'Esclans

Origine: France
Notation(s):
Cépage(s): 60% Grenache, 20% Cinsault, 10% Rolle
(Vermentino), 8% Syrah, 2% Tibouren
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés