

CHATEAU D'ESCLANS

A.O.C. Côtes de Provence

"Garrus" es el Rosé más exclusivo del mundo. Elaborado con uvas de los viñedos más antiguos de las parcelas de mayor altura de Château D'Esclans. Es un rosé impresionante y concentrado que rivaliza con cualquier vino blanco de primera calidad o Champagne de prestigio.



GARRUS 2020

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

Garnacha, Rolle.

ELABORACIÓN

Fermentado al 100% en demi-muids (barricas de roble francés de 600 litros, utilizando barricas nuevas de roble y de uno a dos años).

Temperatura controlada con "bâtonnage" de las lías. Once meses de crianza en barricas. Embotellado tardío, lo que significa un contacto con las lías y un envejecimiento en barricas más prolongado.

NOTAS DE CATA

Capa de color rosado pálido y muy transparente. Los aromas y sabores concentrados de los cítricos secos aportan una gran potencia al rosé. La pera glaseada y la piña llenan el paladar medio, y el acabado cremoso presenta notas ricas y especiadas. Potente y elegante. Una reminiscencia de un Champagne de añada sin burbujas.

"El pionero del rosé de lujo fermentado en barricas, que crea una nueva categoría de vinos rosés finos. De buena textura y buen paladar, pero a la vez fino y refrescante, debe ser el rosé seco más versátil del mundo"

- PatrickSchmitt (The Drinks Business)

MARIDAJE:

El Garrus Rosé marida bastante bien con los platos de cerdo, marisco o platos vegetarianos, además de recetas de estofado de cerdo con tocino y nata, waterzooï del mar o quiche de salmón y cabra.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com