

CHATEAU D'ESCLANS

A.O.C. Côtes de Provence

Les Clans, encarnación de un vino sofisticado perfecto para acompañar las comidas, representa una particular disrupción con los vinos rosé en general, pues es un vino extraordinario con un buen potencial de guarda o, si se prefiere, para disfrutar tempranamente con gran placer. Un vino rico y exótico, con mucho cuerpo y elegante.



LES CLANS 2021

FORMATOS

0,75 L

VARIETADES

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 muy claro y transparente. Aromas de bayas rojas maduras con notas tostadas y de avellanas. Notas de piña madura y jengibre en boca. Rico y exótico. También presenta notas de regaliz negro. Gran cuerpo, pero elegante. Un vino con clase.

"Si es amante de los vinos blancos criados en barricas, como los Bourgognes finos o los grandes Graves blancos de Bordeaux, Les Clans no le decepcionará. Este vino es un rosé que posee las características de un vino blanco de primera calidad mezclado con algunos de los caracteres de un vino tinto fino y ligero." - Patrick Schmitt (The Drinks Business).

MARIDAJE:

Es un vino de fiesta, especialmente como aperitivo, que se sirve a unos 8 ° C con mariscos, ostras de Marennes-Oléron o Belon. Marida muy bien con pescados de mar a la plancha, como lubina, filete de salmón, filetes de bacalao aromatizados con jengibre y pimienta de Espelette o salmonete o erizo de la Provenza.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com