



Château d'Esclans si trova nel cuore della Provenza, a nord-est di Saint-Tropez, con il Mar Mediterraneo sullo sfondo. Sacha Lichine ha acquistato la tenuta nel 2006 con l'ambizione di creare i migliori Rosé del mondo, dando così inizio alla "rinascita del Rosé" grazie a metodi di vinificazione innovativi che hanno rivoluzionato lo stile dei Rosé de Provence.

Oggi la proprietà si estende su 427 ettari, di cui 140 di vigneti. Il vitigno principale ad essere coltivato è il Grenache, seguito dal Vermentino e poi il Cinsault, il Merlot, il Mourvèdre, lo Syrah, il Tibouren e altre varietà. Lo Château è noto per le sue cantine - le più antiche della regione - e per le vecchie vigne di Grenache, che producono uve caratterizzate da una maggiore concentrazione di aromi. Con l'aumentare dell'altitudine degli appezzamenti, aumenta anche l'età delle vigne: sui terreni più elevati, le piante raggiungono i 100 anni di età.

Whispering Angel



NELLA VALLE D'ESCLANS SUSSURRANO GLI ANGELI

# WHISPERING ANGEL

Whispering Angel è il punto di riferimento mondiale tra i Rosé de Provence. Creato nel 2006, ha dato il via alla "rinascita del Rosé" rivoluzionando lo stile dei vini della regione.

### Provenienza Geografica

Provenza - Francia Côtes de Provence Rosé AOC

# Assemblaggio

Principalmente Grenache, Cinsault e Rollo (Vermentino).

#### Maturazione

3-4 mesi

# Dosaggio e Abv

0 g/l; 13,5% vol.

### Note di Degustazione

Un vino di grande intensità aromatica, con note di frutti rossi freschi e un bouquet floreale. Al palato, è secco e carnoso, con un finale morbido.

### Abbinamenti Gastronomici

Perfetto da pranzo a mezzanotte, da solo o con una grande varietà di piatti.

### Temperatura di Servizio

Circa 8°C

# WHISPERING ANGEL



Whispering Angel\*
Whispering Angel Mezza\*
Whispering Angel Magnum\*
Whispering Angel Jéroboam 3 litri\*
Whispering Angel Mathusalem 6 litri Caisse Bois\*
Whispering Angel Salmanazar 9 litri Caisse Bois\*

<sup>\*</sup> prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione



The Palm

L'ANIMA PIÙ GIOVANE DELLA TENUTA

# THE PALM BY WHISPERING ANGEL

Questo Rosé de Provence è la "sorellina" di Whispering Angel, allegra, energica e alla moda. L'etichetta colorata e giocosa è perfetta come il Rosé stesso, firmato da Whispering Angel.

### Provenienza Geografica

Provenza - Francia Côteaux d'Aix-en-Provence Rosé AOC

# Assemblaggio

Principalmente Grenache, Cinsault e Rollo.

# Dosaggio e Abv

0 g/l; 13% vol.

### Note di Degustazione

Grande freschezza aromatica al naso seguita da leggere note fruttate in bocca. La freschezza è associata a una lunghezza e a una rotondità straordinarie. Finale netto e soave.

### Abbinamenti Gastronomici

Piatti giocosi e anticonvenzionali.

### Temperatura di Servizio

Circa 8°C

### Formato Disponibile

75 cl\*

<sup>\*</sup> prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione



**Rock Angel** 

TUTTO INIZIÒ
CON UN
SUSSURRO...
ORA È TEMPO
DI ROCK

# **ROCK ANGEL**

Parzialmente fermentato e affinato in grandi botti di rovere, questo Rosé de Provence è più complesso e strutturato. Potente ed elegante, perfetto per chi ama la mineralità di vini come il Sancerre.

### Provenienza Geografica

Provenza - Francia Côtes de Provence Rosé AOC

# Assemblaggio

Principalmente Grenache, Cinsault e Rollo (Vermentino).

#### Maturazione

6 mesi

# Dosaggio e Abv

0 g/l; 13,5% vol.

### Note di Degustazione

Delicati aromi di frutti rossi con note minerali, floreali e speziate. Sentori di rovere aggiungono una consistenza morbida. Fresco, ricco e grintoso al palato, con un finale lungo e setoso.

### Abbinamenti Gastronomici

Piatti di pesce, carni bianche alla griglia, verdure alla griglia.

### Temperatura di Servizio

Circa 8°C

# ROCK ANGEL



Rock Angel\* Rock Angel Magnum\*

<sup>\*</sup> prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione



Château d'Esclans

LA GEMMA RARA

# CHÂTEAU D'ESCLANS

Un Rosé provenzale classico ed esclusivo, rivolto agli appassionati di vino più esigenti. La coltivazione e l'imbottigliamento avvengono interamente nella tenuta.

### Provenienza Geografica

Provenza - Francia Côtes de Provence Rosé AOC

# Assemblaggio

Principalmente Grenache e Rollo (Vermentino).

#### Maturazione

6 mesi

### Dosaggio e Abv

0 g/l; 14,5% vol.

### Note di Degustazione

Al naso rivela note prevalentemente floreali seguite da frutti rossi. In bocca svela un accenno di vaniglia e pera e una consistenza morbida e cremosa, con un finale ricco e lungo.

### Abbinamenti Gastronomici

Piatti di pesce, crostacei, ostriche.

# Temperatura di Servizio

10°C

# Formato Disponibile

75 cl\*

<sup>\*</sup> prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione



RICCO, CARNOSO E RAFFINATO

# LES CLANS

Rosé di grande concentrazione, Les Clans può ricordare in una degustazione alla cieca un bianco di Borgogna. Molto amabile da giovane, può anche essere invecchiato.

**Les Clans** 

### Provenienza Geografica

Provenza - Francia Côtes de Provence Rosé AOC

# Assemblaggio

Predomina il Grenache, seguito dal Rollo (Vermentino).

#### Maturazione

11 mesi

### Dosaggio e Abv

0 g/l; 14,5% vol.

### Note di Degustazione

Si distingue per aromi di frutti rossi maturi con note tostate e nocciola. In bocca rivela sentori di ananas maturo e zenzero. Al palato è ricco ed esotico, con accenni di liquirizia nera.

### Abbinamenti Gastronomici

Piatti di pesce, crostacei, ostriche.

# Temperatura di Servizio

10°C

# LES CLANS



Les Clans Caisse Bois\*

<sup>\*</sup> prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione



IL ROSÉ PIÙ ESCLUSIVO DELLA PROVENZA

# **GARRUS**

Garrus nasce da antiche vigne di Grenache, che superano anche i 100 anni di età, negli appezzamenti più elevati di proprietà della tenuta.

#### **Garrus**



### Provenienza Geografica

Provenza - Francia Côtes de Provence Rosé AOC

# Assemblaggio

Predomina il Grenache, seguito dal Rollo (Vermentino).

#### Maturazione

11 mesi

### Dosaggio e Abv

0 g/l; 14% vol.

### Note di Degustazione

Aromi concentrati di agrumi essiccati gli donano molta potenza. Sentori di pera glassata e ananas riempiono il palato medio e il finale cremoso rivela note ricche, speziate e tostate.

### Abbinamenti Gastronomici

Piatti di pesce, crostacei, ostriche.

# Temperatura di Servizio

10°C

# Formato Disponibile

75 cl\*

<sup>\*</sup> prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione