

# CHÂTEAU D'ESCLANS ROSÉ 2024 CÔTES DE PROVENCE AC 14° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Château d'Esclans

**Titre alcoométrique**

14 %

**Cépage**

Grenache , Rolle

**Processus de fabrication**

Vendange sélective de vignes âgées de 30 à 35 ans; 50 % fermenté en cuves inox thermorégulées, 50 % en demi-muids de 600 litres en chêne français. Bâtonnage régulier et élevage de sept mois sur lies fines avec mise tardive après Pâques afin d'optimiser complexité et texture.

**Température de dégustation**

10 °C - 12 °C

**A boire jusqu'au**

2027

**54.00**

(y compris la TVA)