

PALM PAR L'ESCARELLE ROSÉ MAGNUM

2024 / 150 cl



Château de L'Escarelle

Eingebettet in einer atemberaubenden, geschützten grünen Fläche von 1.000 Hektar, gedeihen die 100 Hektar Reben des Château de L'Escarelle in einer einzigartigen Umgebung, die sich mit den Hügeln und der Montagne de la Loube harmonisiert. Auf Kalkstein-Kieselsteinen gepflanzt, erstrecken sich die Reben in Terrassen, getrennt durch Trockenmauern, die bis zu 500 Meter aufsteigen. Diese unterschiedliche Höhe verleiht dem Terroir eine unverwechselbare Note und trägt zur Vinifikation von ausdrucksstarken Weinen bei, die die anspruchsvolle Signatur von Escarelle definieren.

Sorgfältig ausgewählte Rebsorten wie Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle und Caladoc gedeihen in bestimmten Terroirs. Die Rosés, dominiert von Cinsault und Grenache, verkörpern Fruchtigkeit, Eleganz und Sinnlichkeit. Die Weissweine, eine harmonische Mischung aus Rolle und Ugni Blanc, präsentieren Zitrusaromen, ausgewogene Säure und eine angenehme Rundheit. Escarelles Rotweine, eine Mischung aus Syrah, Grenache und Cinsault, reifen behutsam in Kellern, während die Premium-Rotweine in Eichenfässern reifen und Aromen von reifen Früchten, Vanille und dezenter Würze offenbaren.

Über die Weinherstellung hinaus ist das Château de L'Escarelle ein Refugium für die Biodiversität. Das Engagement des Anwesens für den Erhalt der natürlichen Umwelt umfasst vielfältige Projekte, darunter die Restaurierung von Gebäuden für Wein- und Naturtourismus, Bio-Zertifizierung und eine Partnerschaft mit der PACA LPO für den Schutz der Schmetterlinge. Diese Hingabe entspricht der Vision des Besitzers, ein kleines Stück Paradies zu schaffen, nahtlos integriert in die Natur.

Trinkreife	bis 2029
Traubensorten	Cinsault, Grenache, Syrah
Passend zu	Apéro, Asiatisch, Geflügel, Kalb, Schwein, Käse, Meerfisch & Meeresfrüchte, Pastagerichte & Risotto, Süßwasserfisch, Vegetarisch, vom Grill
Degustationsnote	Schon die charmante Farbe überzeugt. In der Nase sehr vielschichtig mit fruchtigen Aromen, ergänzt mit floralen und leicht würzigen Noten. Feiner Auftakt mit perfekt balancierter Struktur, immer elegant und filigran und doch präsent. Spätestens beim langen Ausklang wird man von seinem Charme restlos überzeugt.

