



Chateau d'Escabes



DOMAINE
Château d'Escabes



TYPE D'AGRICULTURE
Bio



RÉGION VITICOLE
Sud-Ouest



AOC / AOP
Gaillac

Cuvée Colette



VIN ROSÉ

Cette cuvée Rosé Colette allie des **arômes complexes de fruits rouges** et exotiques à une bouche riche et équilibrée, agrémentée d'une touche de **salinité rafraîchissante**.



Sol : Boulbène



Cépages : Duras, Gamay noir, Syrah noir



Élevage / vinification : Élevage en cuve inox



Vue

La robe est limpide et brillante, présentant une teinte rosée délicate qui évoque une subtilité rafraîchissante.



Nez

Le nez est complexe et envoûtant, marqué par des arômes de fruits rouges comme la framboise et la cerise, complétés par des notes exotiques de litchi et de mangue.



Bouche

La bouche est riche, pleine et bien équilibrée. Elle offre une belle légèreté et est ponctuée par une fraîcheur saline très attractive qui rend cette cuvée particulièrement désaltérante.



75 CL

12,5 % VOL



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
10-11°C



Potentiel de garde
0 à 2 ans

Accords mets et vin

La cuvée Rosé Colette du Château d'Escabes s'accorde particulièrement bien avec une salade niçoise, mettant en valeur ses arômes complexes de fruits rouges et exotiques tout en harmonisant avec la fraîcheur saline de la bouche.



Apéritif



Entrées

Château d'Escabes

Route des Barrières, 81310 Lisle-sur-Tarn, Tarn, France
Tél : +33 7 68 70 27 06 / E-mail : chateau.escabes81@gmail.com

VigneronsBio



Chateau d'Escabes



DOMAINE
Château d'Escabes



TYPE D'AGRICULTURE
Bio



RÉGION VITICOLE
Sud-Ouest



AOC / AOP
Gaillac

À propos de la cuvée Colette

Caractéristiques du terroir et du vignoble

Le Château d'Escabes se trouve à Lisle-sur-Tarn, dans le département du Tarn, au cœur de la **région viticole du Sud-Ouest** de la France. Le domaine couvre 75 hectares, avec 55 hectares spécifiquement dédiés à la culture de la vigne. Toutes ces vignes, regroupées autour du château, sont classées **en AOP Gaillac**. À une altitude de 200 mètres, elles profitent d'un climat mixte influencé par des courants océaniques, montagnards et semi-continentaux. Les vignes poussent sur des sols argilo-calcaires enrichis de **Boulbènes**, un type de sol limono-argilo-calcaire.

L'origine du nom de la cuvée est un hommage à **Colette Hauchard**, propriétaire du château avec Monsieur Hauchard.

Les cépages de la cuvée rosé Colette

L'assemblage de la cuvée Rosé Colette comprend **90% de Duras, 5% de Gamay et 5% de Syrah**. On récolte ces cépages parmi les premiers chaque année pour préserver la fraîcheur et les arômes fruités du vin.

Vendange et vinification

La vendange se fait à **l'aube** pour garantir la meilleure qualité des raisins. Pour cette cuvée, on conserve uniquement **les jus obtenus par faible pression**. La **clarification s'effectue en cuves inox** 18 heures après l'encuvage, suivie d'une fermentation à une **température contrôlée de 15°C**.

Rosé Colette : profil de dégustation

La robe de cette cuvée est **limpide et délicate**. Le nez est complexe, dominé par des notes de **fruits rouges** et **exotiques** comme le litchi et la mangue. La bouche offre un équilibre et **une fraîcheur salée** très appréciables.

Conseils de service et accords mets-vin

Il est conseillé de servir ce vin entre 10 et 11°C. Sa **polyvalence** lui permet d'accompagner aussi bien des apéritifs que des salades estivales ou des plats plus élaborés.

Château d'Escabes

Route des Barrières, 81310 Lisle-sur-Tarn, Tarn, France
Tél : +33 7 68 70 27 06 / E-mail : chateau.escabes81@gmail.com

VigneronsBio