

Des lettres de noblesse pour le **Château d'Esclans**

Aujourd'hui, c'est un autre personnage d'envergure qui redonne ses lettres de noblesse à une propriété longtemps endormie : Sacha Lichine.



La Cuvée Garrus 2006 : un événement dans le monde viticole

Les meilleures vignes du domaine ont été sélectionnées. Situées en coteaux exposés Sud – Sud-Est, elles reposent sur le terroir argilo-calcaire.

Pour les cépages, un assemblage habile de Grenache et de Rolle.

Les vendanges font, elles aussi, l'objet de toutes les attentions : une cueillette à maturité optimale, à la main et en cagettes, et uniquement le matin pour la fraîcheur. Une double table de tri, grappes par grappes puis baies par baies avec éraflage et foulage léger. Le tout sous l'œil vigilant de Patrick Léon, célèbre œnologue bordelais.

Un élevage en tonneaux de chêne durant 5 mois, avec bien sûr, contrôle des températures.

Le jeu en vaut la chandelle

Le résultat est magnifique, un nez extraordinaire, une longueur en bouche surprenante.

Une réussite réservée à quelques privilégiés : 1600 bouteilles du divin nectar seront commercialisées, au prix de 72.60 €, excusez du peu !

Mais aussi

La gamme proposée par le Château d'Esclans ne s'arrête pas là. Elle s'orne en Rosé AOC Côtes de Provence des Cuvées :

- ♦ Les Clans en 2006
- ♦ La Cuvée Château d'Esclans en 2006
- ♦ Whispering Angel en 2006.

Pour ne pas être en reste, des vins rouges sont actuellement en cours d'élaboration.



Château d'Esclans
4005 Route de Calles • 83920 La Motte
Tél : 04 94 60 40 40 • Fax : 04 94 70 23 99
www.chateaudesclans.com