



Château D'ESCLANS

CÔTES DE PROVENCE 2018

GRENACHE 52%
ROLLE 20%
SYRAH 14%
CINSAUT 7%
TIBOUREN 7%

50% fermentation et élevage en demi muids (35% de demi muids neufs, 26% demi muids d'un an, 29% demi muids de deux ans, 10% de demi muids de trois ans) et 50% fermentation et élevage en cuve inox. Elevage de 8 mois.