



# Escaravatiers

## IGP

Var - Rosé 2019

<b>Région :</b>	Provence-Corse
<b>Appellation :</b>	Var
<b>Cuvée :</b>	IGP
<b>Couleur :</b>	Rosé
<b>Millésime :</b>	2019
<b>Cépages :</b>	Caladoc (20%) / Cinsault (20%) / Grenache (10%) / Merlot (50%)
<b>Alcool :</b>	12,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl



### ELABORATION

Culture raisonnée.  
Vendanges mécaniques.  
Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Débourage.  
Sols argilo-calcaires.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur rosée, cristalline, reflets cuivrés.  
**NEZ :** Frais, fruité, légers arômes de fruits rouges, subtils arômes de melon, légers arômes de pêche.  
**BOUCHE :** Croquante, légère, ronde, subtiles notes de fruits rouges, légères notes de groseille, subtiles notes de pêche, légèrement minérale, corps léger, bonne intensité.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 8° et 10°  
**GARDE :** A consommer entre 2020 et 2021



**ACCORDS METS ET VINS :** Entrées froides, Charcuteries, Cuisine méditerranéenne

Powered by **Plugwine**

