



# Escaravatiers

## IGP

Var - Blanc 2019

<b>Région :</b>	Provence-Corse
<b>Appellation :</b>	Var
<b>Cuvée :</b>	IGP
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2019
<b>Cépages :</b>	Clairette (20%) / Vermentino ou Rolle (20%) / Viognier (10%) / Muscat à petits grains (50%)
<b>Alcool :</b>	12,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl



### ELABORATION

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



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur jaune, claire.  
**NEZ :** Frais, fruité, légers arômes de rose, arômes de fleur de citronnier, légers arômes de fruits exotiques, intenses arômes de litchi, arômes de minéral.  
**BOUCHE :** Croquante, délicate, notes de litchi, notes de fruits blancs, minérale, bonne intensité.



### SERVICE

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



**ACCORDS METS ET VINS :** Entrées froides, Jambon persillé, Tapas, Pissaladière, Volailles

Powered by **Plugwine**

