Domaine des
ESCARAVATIERS

Appellation d'origine protégée

Côtes de Provence
Rouge 2022

Domaine familial fondé sur d'anciens vestiges Romains . Il s'étend sur 30 hectares et bénéficie d'un climat méditerranéen idéal, entre ensoleillement généreux et influence maritime.

La production se compose de 65 % de vin rosé, 20% de vin blanc et 15 % de vin rouge.

Vignoble

La méthode de culture s'effectue selon les principes de l'agriculture biologique avec des pratiques respectueuses de la biodiversité.

Vinification

Vendange parcellaire. La fermentation a lieu en cuves inox avec des levures sélectionnées. L'élevage s'effectue sur des lies fines pendant plusieurs mois. Une filtration légère précède la mise en bouteille.

Cépages :	**Terroir :**	**TAV :**
Mourvèdre Grenache	Limon Argileux Calcaire	14°

Description organoleptique :

Ce vin rouge à la robe rubis intense offre un nez vibrant de fruits rouges et noirs, une bouche souple et soyeuse alliant rondeur élégante et équilibre harmonieux entre tanins et fruit, avec une belle persistance en finale.

Accompagnement

Se marie parfaitement avec des viandes grillées, des plats en sauce comme le tajine ou le bœuf bourguignon, ainsi que des fromages affinés et de la charcuterie. Il s'accorde également avec des pâtes ou risottos aux légumes ou à la viande.

514 chemin de Saint Tropez 83480 Puget-sur-Argens

T. 04 94 55 521 80

Info@escaravatiers.com

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE