



Domaine des ESCARAVATIERS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE CÔTES DE PROVENCE ROUGE 2024

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

Vendanges parcellaires, encuvage et levurage directs. Macération de trois semaines, fermentation à basse température avec extraction douce. Élevage sur lies fines en cuve inox pendant sept mois.

Cépages :

Grenache 86%
Syrah 12%
Mourvèdre 2%

Terroir :

Argilo calcaire

TAV :

14,5°

Description organoleptique :

Robe rubis limpide. Nez ouvert et précis, sur les fruits rouges frais (fraise, groseille), rehaussé de notes beurrées, subtilement toastées et épicées. Bouche souple et fraîche, portée par une trame fruitée, des tanins fondus et une finale généreuse. A consommer frais, température de service conseillée : 16°C

Accompagnement

S'accorde parfaitement avec une cuisine estivale. Il accompagne aussi bien une assiette de charcuteries, viande grillé, paella et autre plat typique méditerranéen.

514 chemin de Saint Tropez 83480 Puget-sur-Argens

T. 04 94 55 521 80

Info@escaravatiers.com

