



Domaine des ESCARAVATIERS

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

VAR
ROSÉ 2023

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 prise de mousse s'effectue en bouteille selon la méthode traditionnelle, avec ajout de liqueur de tirage et de levures, puis un élevage sur lattes de 9 mois. Le dégorgement est réalisé avec l'ajout d'une liqueur d'expédition.



Cépages :

Cinsault

Terroir :

Limoneux
Sableux
Calcaire

TAV :

12.5°

Description organoleptique :

Robe rose pâle brillante. Nez précis et élégant, marqué par une bulle fine, des arômes de poire croquante, de fleurs blanches et de petits fruits rouges. En bouche, l'effervescence est vive et soyeuse, portée par une fraîcheur saline qui soutient une finale gourmande, nette et aérienne.

Accompagnement

Idéal avec des fruits de mer, ceviches, sashimis ou poissons grillés. Il accompagne aussi des volailles aux herbes, burrata aux fruits rouges ou desserts légers à base de fruits frais.

Température de service:

6-8°

Sucre résiduel: 4g/L

514 chemin de Saint Tropez 83480 Puget-sur-Argens

T. 04 94 55 521 80

Info@escaravatiers.com

