



# Domaine des ESCARAVATIERS

## APPELATION D'ORIGINE PROTÉGÉE CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 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

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



### Cépages :

80% Syrah  
20% Rolle

### Terroir :

Argilo calcaire

### TAV :

13°

### Description organoleptique :

Ce rosé de gastronomie séduit par son équilibre entre fraîcheur et complexité. Son nez dévoile des arômes de fruits rouges frais, d'agrumes relevés par de subtiles notes toastées. En bouche, l'attaque est souple et élégante. Les saveurs fruitées s'enrichissent de touches vanillées et grillées, finale tout en douceur.

### Accompagnement

Ce rosé s'accorde parfaitement avec des poissons grillés, des volailles en sauce, des risottos aux légumes ou fruits de mer, ainsi qu'avec une cuisine asiatique subtile. Il se marie aussi très bien desserts fruités légèrement vanillés.

514 chemin de Saint Tropez 83480 Puget-sur-Argens

T. 04 94 55 521 80

Info@escaravatiers.com

