



DOMAINE DES
ESCARAVATIERS

Cuvée TEGULA Rosé 2024



Appellation :
AOP Côtes de Provence

Cépages :
80 % Syrah, 20% Rolle

Terroir :
Argilo-Calcaire

Alcool :
13,5%



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.

Dégustation

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.

Accords

Ce rosé de gastronomie s'accorde magnifiquement avec des crustacés. Il se marie également avec des risottos aux légumes de saison et sublime les viandes blanches en sauce. En fin de repas, il accompagne à merveille une soupe de fruits rouges ou des desserts aux fruits légèrement vanillés.

Température de service : 10-12°C

Le Domaine

Situé à Puget-sur-Argens, au cœur de l'Estérel, le Domaine des Escaravatières est un vignoble familial de 30 hectares, présent depuis 1927. Il bénéficie d'un climat méditerranéen idéal, entre ensoleillement généreux et influence maritime.



SNC Domaines BM Costamagna
514 chemin de Saint Tropez 83480 Puget-sur-Argens
T. 04 94 55 521 80 - info@escaravatières.com

www.escaravatières.com