



DOMAINE DES
ESCARAVATIÈRES

Cuvée TEGULA Blanc 2023



Appellation :
AOP Côtes de Provence

Cépage :
100% Rolle

Terroir :
Argilo-Calcaire

Alcool :
13%



Vinification

Vendange parcelleire. 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

Le nez, complexe et raffiné, s'ouvre sur des arômes de fruits à chair blanche bien mûrs tels que la poire et la pêche, enrichis de notes subtiles de vanille, de coco, de noisette grillée et de pain toasté. En bouche, la structure apporte volume onctuosité.

Accords

Ce vin blanc boisé s'accorde avec des poissons fins en sauce ou des noix de Saint-Jacques poêlées. Il se marie également avec des risottos crémeux et une cuisine exotique raffinée au lait de coco. En fin de repas, il accompagne à merveille un Comté affiné ou des desserts à base de poire et d'amandes grillées.

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.

