



DOMAINE DES  
**ESCARAVATIERS**

## *Curée* **TEGULA** Rouge 2023



**Appellation :**  
AOP Côtes de Provence

**Cépages :**  
89% Syrah  
11% Grenache

**Terroir :**  
Argilo-Calcaire

**Alcool :**  
14%



### *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*

Robe rubis profonde aux reflets grenat. Nez intense de fruits noirs mûrs (cassis, mûre), relevé de notes boisées et épicées. En bouche, le vin est ample et soyeux, avec des tanins fondus, une belle structure et une finale longue sur des arômes de fruits confiturés et d'épices douces.

### *Accords*

Ce vin rouge de caractère s'accorde avec des viandes rouges ou du gibier. Sa structure ample et ses tanins fondus subliment les plats mijotés. Les risottos aux cèpes ou les plats aux truffes font écho à ses notes boisées. En fin de repas, il accompagne à merveille des fromages affinés, ou un fondant au chocolat noir intense et coulis de fruits noirs.

### *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.

