



DOMAINE DES  
ESCARAVATIERS

# *Cuvée* CHÂTEAU Rosé 2025



**Appellation :**  
AOP Côtes de Provence

**Cépages :**  
52% Grenache  
31% Cinsault  
17% Tibouren

**Terroir :**  
Argilo-Calcaire

**Alcool :**  
13%



## *Vinification*

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

## *Dégustation*

Expression aromatique raffinée mêlant fraise, banane, fruit de la passion et pamplemousse. La bouche séduit par sa grande finesse, sa salinité marquée et une texture légèrement ronde parfaitement maîtrisée. La finale est longue, précise et élégante, signature d'un rosé de caractère.

## *Accords*

Il s'accorde avec des poissons crus marinés. Sa salinité marquée et sa finesse subliment les plateaux de fruits de mer et les poissons de roche. Il se marie également avec des salades estivales ou une cuisine japonaise type sushis et sashimis. En fin de repas, à déguster sur un chèvre frais ou un carpaccio de fraises et d'ananas à la menthe fraîche.

**Température de service :** 8-10°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](http://www.escaravatières.com)