



DOMAINE DES
ESCARAVATIERS

Cuvée CHÂTEAU Blanc 2025



Appellation :
AOP Côtes de Provence

Cépage :
100% Rolle

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

Nez frais et expressif dominé par des arômes de poire, de pêche blanche et d'agrumes. La bouche se distingue par une belle tension, des notes de fleurs blanches, soutenues par une persistance élégante. L'ensemble offre un équilibre harmonieux entre gourmandise et salinité.

Accords

Ce vin blanc minéral s'accorde avec des plats iodés ou acides comme des huîtres ou un loup de ligne grillé au fenouil. Sa belle tension et ses notes de fleurs blanches subliment des salades croquantes ou des risottos aux légumes de saison. En fin de repas, suggestion d'un sorbet aux agrumes ou une tarte fine à la pêche blanche.

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