



DOMAINE DES ESCARAVATIERS

Cuvée CHÂTEAU Rouge 2023



Appellation :
AOP Côtes de Provence

Cépages :
85% Syrah
15% Mourvèdre

Terroir :
Argilo-Calcaire

Alcool :
14%



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. Une filtration légère précède la mise en bouteille.

Dégustation

Ce vin rouge à la robe rubis intense offre un nez vibrant de fruits rouges et noirs et une rondeur élégante. Tanins et fruits s'équilibrent harmonieusement avec une belle persistance en finale.

Accords

Il se marie parfaitement avec des viandes grillées, des plats en sauce comme le tajine ou le bœuf bourguignon, ainsi que des fromages affinés et de la charcuterie.

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.

