



DOMAINE DES
ESCARAVATIERS

Cuvée ESCARAVATIERS Blanc 2025



Appellation :
IGP Var

Cépages :
64% Muscat
30% Rolle
6% Viognier

Terroir :
Limoneux
Sableux - Calcaire

Alcool :
12,5%



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

Le nez révèle une palette aromatique délicate d'agrumes, de fleur d'oranger et d'infusion de verveine. En bouche, le vin est rond et volumineux à l'attaque, puis une tension progressive apporte fraîcheur et légèreté. La finale est nette.

Accords

Vin parfait pour l'apéritif, qui accompagnera très bien les salades aussi bien légères que gourmandes, les daurades grillées et tout style de cuisine méditerranéenne. Ce vin sera détonnant sur le fromage à pâte dure.

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