



DOMAINE DES  
ESCARAVATIERS

# *Cuvée* ESCARAVATIERS Rosé 2025



**Appellation :**  
IGP Var

**Cépages :**  
46% Caladoc  
24% Syrah  
20% Muscat rose  
7% Grenache  
3% Cinsault

**Terroir :**  
Limonoux  
Sableux - 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 délicat aux arômes de fruits rouges, d'orange, de pomelo et de fleurs blanches. La bouche est à la fois suave et tendue, portée par une belle fraîcheur et une longueur aromatique persistante.

## *Accords*

Vin parfait pour l'apéritif qui accompagnera très bien la cuisine asiatique ainsi que les tapas et les salades. En fin de repas, idéal avec les desserts frais et acidulés.

**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)