



DOMAINE DES ESCARAVATIÈRES

Cuvée ESCARAVATIÈRES Rouge 2025



Appellation :
IGP Var

Cépages :
62% Cinsault,
38% Merlot

Terroir :
Limoneux
Sableux - Calcaire

Alcool :
12,5%



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

Robe rubis aux reflets violines. Le nez est expressif et floral, dévoilant des notes de violette et de rose. La bouche, souple, s'articule autour de saveurs de groseille, cassis et myrtille. Des nuances lactées apportent douceur et gourmandise, sans astringence, pour un vin fruité et harmonieux.

Accords

Idéal avec une daube provençale aux olives noires, il se marie très bien avec la cuisine orientale. Il pourra aussi sublimer des fromages à pâte molle.

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.

