



DOMAINE DES
ESCARAVATIERS

Cuvée ESCARAVATIERS Rouge 2024



Appellation :
AOP Côte de Provence

Cépages :
86% Grenache
12% Syrah
2% Mourvèdre

Terroir :
Argilo-Calcaire

Alcool :
14,5%

Vinification

Vendanges parcelaires, encuvage et levurage directs. Macération de trois semaines, fermentation à basse température avec extraction douce. Élevage sur lies fines en cuve inox pendant sept mois.

Dégustation

Robe rubis limpide. Nez ouvert et précis, sur les fruits rouges frais (fraise, groseille), rehaussé de notes beurrées, subtilement épicées. Bouche souple et fraîche, portée par une trame fruitée et une finale généreuse.

Accords

Il s'accorde parfaitement avec une cuisine estivale. Il accompagne aussi bien une assiette de charcuterie, viande grillée, paella et autres plats typiques méditerranéens.

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.

