



# Domaine des ESCARAVATIERS

## INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

VAR  
ROSÉ 2024

Domaine familial fondé sur d'anciens vestiges Romains . Il s'étend sur 30 hectares et bénéficie d'un climat méditerranéen idéal, entre ensoleillement généreux et influence maritime.

La production se compose de 65 % de vin rosé, 20% de vin blanc et 15 % de vin rouge.

### Vignoble

La méthode de culture s'effectue selon les principes de l'agriculture biologique avec des pratiques respectueuses de la biodiversité.

### Vinification

Vendange parcellaire. 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.



**Cépages :**  
Cinsault,  
Caladoc, Muscat,  
Grenache, Syrah

**Terroir :**  
Limoneux  
Sableux  
Calcaire

**TAV :**  
12.5°

### Description organoleptique :

Ce rosé IGP Var, de couleur saumon, offre un bouquet floral de rose et fleur d'oranger, avec des notes gourmandes de bonbon et de litchi. Sa bouche ample et soyeuse, équilibrée par une acidité fraîche, assure une belle longueur et un parfait équilibre entre douceur et dynamisme.

### Accompagnement

Vin parfait pour l'apéritif qui accompagnera très bien la cuisine asiatique mais aussi les tapas, salades ainsi que les desserts frais et acidulés.

514 chemin de Saint Tropez 83480 Puget-sur-Argens

T. 04 94 55 521 80

Info@escaravatiers.com

