



Domaine des ESCARAVATIERS

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

VAR
ROUGE 2022

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 :
Cabernet
Sauvignon,
Merlot

Terroir :
Limoneux
Sableux
Calcaire

TAV :
12.5°

Description organoleptique :

Ce vin rouge à la robe grenat dévoile un nez intense de fruits noirs mûrs, de violette et d'épices, une bouche ample et veloutée aux tanins structurés, mêlant notes de garrigue, cacao et cuir, avec une finale longue et épicée.

Accompagnement

Idéal avec une côte de bœuf grillée, un magret de canard aux figues, ou encore une daube provençale aux olives noires. Il pourra aussi sublimer des fromages affinés comme un vieux Comté ou un Saint-Nectaire.

514 chemin de Saint Tropez 83480 Puget-sur-Argens

T. 04 94 55 521 80

Info@escaravatiers.com

