



Domaine des ESCARAVATIERS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
CÔTES DE PROVENCE
BLANC 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 :

Rolle

Terroir :

Limon
Argileux
Calcaire

TAV :

13°

Description organoleptique :

Ce blanc AOP Provence, jaune pâle, allie la fraîcheur des agrumes à des notes toastées et une touche délicate de buis. Sa grande finesse aromatique, sa texture soyeuse et son acidité subtile mènent à une finale longue, minérale et saline, offrant un bel équilibre entre tension et souplesse.

Accompagnement

S'accorde parfaitement avec les fruits de mer, poissons, viandes blanches, risottos aux légumes, salades méditerranéennes et les mets provençaux.

514 chemin de Saint Tropez 83480 Puget-sur-Argens

T. 04 94 55 521 80

Info@escaravatiers.com

