



Domaine des ESCARAVATIERS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE CÔTES DE PROVENCE 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,
Tibouren,
Grenache, Syrah

Terroir :

Limon
Argileux
Calcaire

TAV :

12.5 °

Description organoleptique :

Ce rosé éclatant AOP Côtes de Provence séduit par ses arômes de fruits mûrs à chair blanche et jaune, rehaussés de notes florales, de fraise et d'agrumes. En bouche, son élégance et sa fraîcheur s'expriment à travers une texture soyeuse, une belle tension et des saveurs exotiques. Sa finale subtile allie puissance et finesse.

Accompagnement

Idéal avec les fruits de mer et les poissons, ce rosé dynamisera également vos plats crémeux comme un risotto ou un poulet aux champignons.

514 chemin de Saint Tropez 83480 Puget-sur-Argens

T. 04 94 55 521 80

Info@escaravatiers.com

