



Domaine des ESCARAVATIERS

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

VAR
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, Muscat,
Viognier,
Clairette

Terroir :

Limoneux
Sableux
Calcaire

TAV :

12.5°

Description organoleptique :

Sa robe est jaune pâle aux reflets brillants. Au nez, il se révèle expressif avec un mélange de fruits blancs croquants, de notes florales et une légère touche muscatée. En bouche, sa fraîcheur vive et sa texture soyeuse s'étendent vers une finale persistante aux nuances de réglisse.

Accompagnement

Vin parfait pour l'apéritif, qui accompagnera très bien les salades aussi bien légères que gourmandes, les daurades grillées et les plats en crème. Ce vin sera détonnant sur le fromage à pâtes dures.

514 chemin de Saint Tropez 83480 Puget-sur-Argens

T. 04 94 55 521 80

Info@escaravatiers.com

