



DOMAINE des
ESCARAVAILLES

LA GALOPINE

Côtes du Rhône

Le blanc de Gastronomie

Our Gastronomic white

Terroir : Assemblage de petites parcelles aux sols marneux, de Rasteau et de Côtes du Rhône situées entre 330 et 360m d'altitude. Lieux-dits « Combe de l'Eoune » et « Petites Planes » bordées de bois.

Vineyard: Blend of different small plots with marly soils, surrounded by woods. They are located at an altitude between 330 and 360m. The plots are named "Combe de l'Eoune" and "Petites Planes", in Rasteau and the Côtes du Rhône.

Vinification : Récolte manuelle avec tri des raisins à la vigne, tôt le matin pour profiter de la fraîcheur nocturne. Éraflage total et pressurage doux. Débourage à froid puis fermentation à basse température dans des vieux fûts de chêne (16-18°C).

Winemaking: The grapes are hand-picked and sorted at the vineyard, before sunrise to make the most of cool night-time temperatures. They are fully destemmed. There is gentle pressing and cold settling, then the must goes into old French oak barrels for fermentation at a low temperature (16-18°C).

Dégustation : Robe jaune clair aux reflets or. Le nez est élégant, sur des notes de fleurs blanches, d'aubépine, d'amande grillée et de miel. En bouche, équilibre harmonieux entre acidité et rondeur. Un joli vin blanc de gastronomie.

Tasting notes: Yellow colour with a golden lustre. An elegant nose with white flowers, hawthorn, grilled almond, and honey aromas. On the palate, there is a pleasant balance between acidity and roundness. A perfect white wine for gourmet food.

Accords : Escalope de veau à la crème et morilles - Gambas flambées au Pastis - Risotto à la truffe - Velouté de potiron - Vieux Comté - Sabayon aux pêche et romarin.

Food pairing: Veal cutlet with cream sauce and morels - Prawns flambéed with Pastis - Truffle risotto - Cream of pumpkin soup - Old Comté cheese - Peach and rosemary Zabaglione.

Garde : 4 à 7 ans

Servir à **9 - 12°C**

Ageing: From 4 to 7 years

Serve at **9 - 12°C**



Assemblage, Blend

50% Roussanne

40% Marsanne

10% Viognier