



DOMAINE des  
ESCARAVAILLES

## LA PONCE

Côtes du Rhône

*Un blanc Gourmand et Minéral*  
*A gourmet and Mineral white*

**Terroir** : Assemblage de petites parcelles aux sols argilo-calcaires, bordant le domaine à Rasteau. Lieu-dit « La Ponce » situé à 340m d'altitude.

**Vineyard**: Blend of different small plots with clay-limestone soils, around the winery in Rasteau. Lieu-dit "La Ponce", located at an altitude of 340m.

**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 en cuve inox (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 stainless tanks for fermentation at a low temperature (16-18°C).

**Dégustation** : Robe or pâle. Un nez sur les fruits à chair blanche et les agrumes. La bouche est fraîche, minérale et croquante sur de la pêche blanche juteuse et de la poire. Un vin blanc gourmand et rafraîchissant.

**Tasting notes**: Pale golden colour. A nose of juicy white and citrus fruits. The palate is fresh, mineral and crisp, followed by flavours of white peach and pear. A moreish and refreshing white wine.

**Accords** : Fromage frais de brebis et sa gelée de melon au fenouil - Salade Californienne - Saint Jacques snackées et jus de citron vert - Crustacés - Clafoutis pêche et romarin.

**Food pairing**: Soft fresh ewe's cheese with melon and fennel jelly - California Salad - Scallops with lime juice - Shellfish - Peach clafoutis with rosemary.

A boire dans les **2 ans**  
For drinking within **2 years**

Servir à **9 - 11°C**  
Serve at **9 - 11°C**



### Assemblage, Blend

40% Roussanne  
40% Marsanne  
10% Clairette  
10% Grenache blanc