



DOMAINE des
ESCARAVAILLES

LES ANTIMAGNES

Côtes du Rhône

Le vin de Copains

Our wine to share with friends

Terroir : Cuvée provenant du lieu-dit « Les Antimagnes » à Villedieu, aux sols argilo-calcaires. Ce coin, situé à 340m d'altitude, a la particularité d'être bordé de bois, qui protègent les vignes et apportent de la fraîcheur au vin.

Vineyard: This wine comes from a plot called "Les Antimagnes", at Villedieu, with clay and limestone soils and located at an altitude of 340m. Woods surround this plot, which protects the vines and brings freshness to the wine.

Vinification : Récolte manuelle avec tri des raisins à la vigne. Éraflage total puis fermentation en cuve béton, chaque cépage est travaillé séparément. Cuvaison de 28 à 35 jours avec pigeages et remontages quotidiens. Les vins sont élevés en cuve béton pendant 9 mois avant la mise en bouteille.

Winemaking: The grapes are hand-picked and sorted at the vineyard. They are fully destemmed, then each grape variety is separately fermented in concrete tanks. Vatting time is between 28 and 35 days with daily grape-treading and pumping-over. The wine is aged for 9 months in concrete tanks before bottling.

Dégustation : Robe rouge violine. On découvre un nez gourmand de figes et menthe fraîche. La bouche est ronde, soyeuse et fruitée, associée à des notes épicées de poivre blanc et muscade. Un vin de plaisir, à partager avec les copains.

Tasting notes: Red and dark purple wine colour. A gourmet nose of fig and fresh mint. The palate is round, silky and fruity, with white pepper and nutmeg notes. A pleasant wine to share with friends.

Accords : Magret de canard au miel - Lactaires délicieux braisés - Côtelettes d'agneau grillées et pommes de terre grenailles - Brie de Meaux - Tarte au chocolat noir.

Food pairing: Duck breast with honey - Braised Milk-cap mushrooms - Grilled lamb chops and small potatoes - Brie de Meaux - Dark chocolate tart.

Garde : 3 à 5 ans

Ageing: From 3 to 5 years

Servir à **16 - 18°C**

Serve at **16 - 18°C**



Assemblage, Blend

70% Grenache noir

30% Syrah