



DOMAINE des
ESCARAVAILLES

ARGILLA AD ARGILLAM

Rasteau

La minéralité de l'Amphore

A Mineral red

Terroir : Cuvée provenant du lieu-dit « Sambiches » aux sols composés d'argile rouge et de calcaire. Ces parcelles, situées à 340m d'altitude et exposées sud, ont la particularité d'apporter fraîcheur et maturité optimale au vin.

Vineyard: This wine comes from a vineyard called "Sambiches" composed of red clay and limestone. These plots, located at 340m of altitude have a south exposition, which bring freshness and perfect maturity 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. Cuvaision de 28 à 35 jours avec pigeages et remontages quotidiens. Les vins sont élevés en amphores de 1000 et 600L durant 9 mois.

Winemaking: The grapes are hand-picked and sorted at the vineyard. They are fully destemmed then fermented in concrete tank, each grape separately. Vatting time is between 28 to 35 days with daily grape-treading and pumping-over. The wines are then aged in 1000 and 600L clay amphoras for 9 months.

Dégustation : Robe rouge violine. Nez subtil et graphite, sur de la mûre sauvage et anis étoilé. La bouche est ample et minérale dans laquelle l'on découvre une explosion de fruits des bois associés à des notes de romarin et une certaine salinité.

Tasting notes: Dark red colour. Delicate and graphite nose, of wild blackberry and star anise. The palate is full and mineral, leading to an explosion of wild fruits paired to rosemary and saltiness.

Accords : Polenta crémeuse et légumes d'hiver - Caille farcie aux morilles - Agneau de lait aux herbes de la garrigue - Epoisse - Cake chocolat noir et poire glacée au vin rouge.

Food pairing: Creamy polenta and winter vegetables - Stuffed quail with morels - Milk-fed lamb with herbs of Provence - Epoisse - Dark chocolate and red wine iced pear cake.

Garde : 5 à 7 ans

Ageing: From 5 to 7 years

Servir à 16 - 17°C

Serve at 16 - 17°C



Assemblage, Blend

60% Grenache noir

40% Syrah