



DOMAINE des
ESCARAVAILLES

LA PONCE

Rasteau

*Le Fleuron du domaine
Our Flagship wine*

Terroir : Vin issu du lieu-dit « La Ponce », aux sols argilo-calcaires, situé derrière le domaine, à Rasteau, entre 310 et 340m d'altitude.

Vineyard: This wine comes from a clay-limestone vineyard called "La Ponce", behind the winery, on the heights of the appellation of Rasteau, between 310 and 340m of altitude.

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 pendant quinze mois, dans des vieilles barriques pour la Syrah et en cuve béton pour le Grenache.

Winemaking: The grapes are hand-picked and sorted at the vineyard. They are fully destemmed then fermented in concrete tanks, each grape separately. Vatting time is between 28 to 35 days with daily grape-treading and pumping-over. The Syrah is aged in old oak barrels and the Grenache in concrete tanks for fifteen months.

Dégustation : Jolie robe rouge cerise. On découvre un nez élégant de fruits noirs confiturés et de garrigue. Belle structure en bouche : c'est ample, avec une certaine sucrosité, sur des notes de cassis, de thym et de cuir. Un rouge qui sent bon le sud.

Tasting notes: Pretty cherry red colour. Elegant nose of jammy black fruits and garrigue. The palate is full, well-structured and pleasant. The finish is enjoyable with sweetness, blackcurrant, thyme and notes of leather. Close your eyes, this is Provence.

Accords : Aubergines aillées au four - Cochon du Mont Ventoux confit - Tomme du Larzac - Poire pochée au vin rouge.

Food pairing: Baked eggplant with garlic - Candied porc from the Mont Ventoux - Tomme cheese - Pear Poached in red wine.

Garde : 5 à 10 ans
Ageing: From 5 to 10 years

Servir à 16 - 17°C
Serve at 16 - 17°C

Assemblage, Blend

80% Grenache noir
20% Syrah

