



DOMAINE des  
ESCARAVAILLES

## LES COTEAUX

Rasteau

*Le fruit en finesse*  
*The elegance of the fruit*

**Terroir** : Cuvée provenant de lieu-dit « Le Ratanaud » aux sols composés d'argile bleue. Ces coteaux, situés entre 330 et 350m d'altitude et exposés sud, ont la particularité d'apporter fraîcheur et maturité optimale au vin.

**Vineyard**: This wine comes from a vineyard called "Le Ratanaud" composed of blue clay. These hillsides, located between 330 and 350m 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 pendant quinze mois en cuve béton.

**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. Ageing is then in concrete tanks for fifteen months.

**Dégustation** : Robe rouge intense. On découvre un nez gourmand de liqueur de framboise et de poivre sauvage. La bouche est ample, onctueuse sur des notes de cerise burlat et de bâton de réglisse.

**Tasting notes**: Intense red colour. Pleasant nose of raspberry liquor and wild pepper. The palate is full and smooth, with cherry and licorice stick aromas.

**Accords** : Aubergines et feta grillées - Côtes de bœuf mûré - Epaulé d'agneau et crème d'ail - Bleu d'Auvergne - Fraises au vin rouge.

**Food pairing**: Grilled eggplant and feta cheese - Matured prime rib - Lamb shoulder and garlic cream - Auvergne blue cheese - Red wine strawberries.

**Garde** : 3 à 4 ans  
**Ageing**: From 3 to 4 years

**Servir à** 17°C  
**Serve at** 17°C

**Assemblage, Blend**  
80% Grenache noir  
20% Syrah

