



DOMAINE des  
ESCARAVAILLES

## TRADITION

Rasteau

*Une explosion de Fruit  
A juicy and fruity red*

**Terroir** : Vin issu de nos plus jeunes parcelles de Rasteau, situées autour du domaine entre 260 et 340m d'altitude, aux sols argilo-calcaires.

**Vineyard**: This wine comes from our youngest plots of Rasteau, surrounding the winery, between 260 and 340m of altitude, with clay-limestone soils.

**Vinification** : Récolte manuelle. Éraflage total puis fermentation en cuve inox, chaque cépage est travaillé séparément. Cuvaision de 21 à 26 jours avec extractions douces. Les vins sont élevés en cuve béton pendant neuf mois.

**Winemaking**: The grapes are hand-picked. They are fully destemmed then fermented in stainless tank, each grape separately. Vatting time is between 21 to 26 days with gentle extraction. The wine is then aged nine months in concrete tank.

**Dégustation** : Robe rouge brillant. Nez gourmand, de cassis et framboise écrasée. La bouche est gouleyante, sur une explosion de fruits rouges et de poivre blanc. Un vin de gourmandise.

**Tasting notes**: Bright red color. Appealing nose of blackcurrants and crushed raspberries. The palate is greedy, with an explosion of red fruits and white pepper notes.

**Accords** : Caponata sicilienne - Nouilles sautées aux légumes épicés - Côtes de porc au grill - Saint Nectaire - Lait de riz chocolat orange.

**Food pairing**: Sicilian caponata - Fried noodles with spicy vegetables - Grilled pork ribs - Saint Nectaire cheese - Chocolate orange rice milk.

**Garde** : 3 ans  
**Ageing**: 3 years

Servir à **16 - 17°C**  
Serve at **16 - 17°C**

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

