



DOMAINE des  
ESCARAVAILLES

## GRENAT

Vin Doux Naturel Rasteau

**Terroir** : Assemblage de petites parcelles aux sols argilo-calcaires, bordant le domaine à Rasteau. Lieu-dit « Combe de l'Eoune », situé à 320m d'altitude, apportant des raisins à des surmaturités parfaites tout en gardant de la fraîcheur.

**Vineyard**: Blend of different little plots with clay-limestone soils, surrounding the winery in Rasteau. Vineyard called "Combe de l'Eoune", elevated at 320m.

**Vinification** : Récolte manuelle des raisins à surmaturité, tôt le matin pour profiter de la fraîcheur nocturne suivi d'un tri à la cave. Éraflage total puis fermentation en cuve inox. Pigeages et remontages quotidiens jusqu'à ce que la teneur en sucres recherchée dans le vin fini soit atteinte (densité ~ 1040). Mutage à l'alcool de vin neutre, puis élevage en fût de chêne pendant six mois.

**Winemaking**: The grapes are hand-picked, before sunrise to make the most of cool night-time temperatures, then sorted at the winery. They are fully destemmed then ferment in stainless steel tanks. Daily grape-treading and pumping-over, until the expected sugar content is reached (density ~ 1040). Mutage with neutral wine alcohol, then ageing in oak barrels during six months.

**Dégustation** : Robe d'un rouge profond. Le nez est intense, sur des notes de cerise noire juteuse et de cacao amer. Une explosion de saveurs en bouche, c'est suave, riche et concentré sur des arômes de pruneau confituré et de poivre blanc.

**Tasting notes**: Deep red wine colour. Intense nose, with juicy black cherries and cocoa notes. A true flavour explosion on the palate: it is smooth, rich and concentrated, with candied plums and white pepper aromas.

**Accords** : Foie gras poêlé déglacé au Vin Doux Naturel Grenat - Filet de pigeon rôti à la crème de cassis et jus de réglisse - Bleu d'Auvergne - Fruits rouges et infusion au miel - Fondant au chocolat et son cœur coulant à la cerise.

**Food pairing**: Pan-fried foie gras deglazed with Vin Doux Naturel Grenat - Roasted pigeon fillet with crème de cassis and liquorice juice - Bleu d'Auvergne cheese - Red berries and honey infusion - Chocolate fondant with cherry filling.



**Cépage, Grape variety**  
100% Grenache noir

**Garde** : 10 ans  
**Ageing**: 10 years

**Servir à** 7 - 9°C  
**Serve at** 7 - 9°C