



DOMAINE des  
ESCARAVAILLES

## SCARABULLE

Vin de France

*Le rosé festif*

*The festive rosé*

**Terroir :** Parcelle dans « Les Ramières » aux sols sablonneux en bordure de rivière, conférant au vin fraîcheur et sapidité. Libre de toute Appellation, nous avons la possibilité d'élaborer un Cinsault pur, pour un rosé pétillant gourmand, léger et fruité.

**Vineyard:** Vineyard called "Les Ramières" with sandy soils on the edge of the river for a crisp and sapid wine. Free from any Appellation, we have the opportunity to make a pur Cinsault, for a fruity, juicy and light rosé.

**Vinification :** Récolte des raisins tôt le matin pour profiter de la fraîcheur nocturne. Éraflage total et pressurage doux. Débourage à froid puis fermentation à basse température en cuve inox (12-14°C). Adjonction de gaz carbonique à la mise en bouteille.

**Winemaking:** The grapes are picked before sunrise to make the most of cool night-time temperatures. They are fully destemmed. Gentle pressing, cold-settling then the must goes into stainless tanks for fermentation at low temperature (12-14°C). Addition of carbon dioxide during bottling.

**Dégustation :** Robe rose pâle. Notes florales et fruitées sur la rose et la framboise. En bouche, les fines bulles apportent vivacité et fraîcheur, et la légère sucrosité apporte gourmandise. Un rosé festif, idéal pour toutes occasions.

**Tasting notes:** Pale pink colour. Floral and fruity notes of rose and raspberry. On the palate, the fine bubbles bring vivacity and freshness, a slight sweetness brings delicacy. A festive sparkling rosé, ideal for any occasion.

**Accords :** Figs rôties au chèvre et miel - Pad thaï - Pleurotes sautés au beurre persillé - Ceviche de daurade - Bonbons d'abricots farcis au chèvre frais - Crumble à la rhubarbe et fraise.

**Food pairing:** Roasted figs with goat cheese and honey - Pad thaï - Oyster mushrooms sautéed with parsley butter - Sea bream ceviche - Apricots stuffed with fresh goat cheese - Rhubarb and strawberry crumble.



**Cépage, Grape variety**  
100% Cinsault

A boire dans l'année  
For drinking within the year

Servir à **8 - 9°C**  
Serve at **8 - 9°C**