



DOMAINE des  
ESCARAVAILLES

## LE VENTABREN

Cairanne

*La Finesse et l'élégance d'un Cairanne*  
*Elegant and fine red*

**Terroir :** Assemblage de différentes parcelles, majoritairement sur les coteaux du massif du Ventabren. Lieux-dits « Les Combes de la Pauline » et « La Baye-Bas » aux sols très calcaires. Les Grenaches du lieu-dit « Font Croze » sont sur des sables, qui apportent finesse à l'assemblage final.

**Vineyard:** Blend of different plot, mainly from the heights of the Ventabren mountain. Vineyards called “Les Combes de la Pauline” and “La Baye Bas” with limestone soils. The Grenaches from “Font Croze” grow on sandy soils and bring delicacy to the wine.

**Vinification :** Récolte manuelle avec tri des raisins à la vigne. Éraflage total puis les trois cépages sont cofermentés en cuve béton. Cuvaision de 28 à 35 jours avec pigeages et remontages quotidiens. Les vins sont élevés en cuve béton pendant douze mois.

**Winemaking:** The grapes are hand-picked and sorted at the vineyard. They are fully destemmed then cofermented in concrete tank. Vatting time is between 28 to 35 days with daily grape-treading and pumping-over. Ageing is then in concrete tanks during twelve months.

**Dégustation :** Robe rouge rubis. Nez de groseille et petites baies associé à des notes mentholées. Bouche ronde et structurée sur des arômes de fruits noirs et poivre blanc. Un vin élégant et en finesse.

**Tasting notes:** Ruby red wine colour. Redcurrant and berries nose, with menthol notes. The mouth is round and structured, with black fruits and white pepper aromas. An elegant and fine wine.

**Accords :** Piperade Basquaise - Perdreaux rôtis à l'épeautre de Sault - Tajine d'agneau aux abricots - Filet mignon aux truffes - Camembert de Normandie - Tarte tiède chocolat lavande.

**Food pairing:** Basquaise Piperade - Roasted partridge with Sault spelt - Lamb tajine with apricots - Truffled filet mignon - Camembert from Normandie - Warm chocolate and lavender tart.

**Garde :** 5 à 7 ans  
**Ageing:** From 5 to 7 years

**Servir à 17°C**  
**Serve at 17°C**



### Assemblage, Blend

70% Grenache noir  
20% Syrah  
10% Carignan