



DOMAINE des
ESCARAVAILLES

VIEUX MARC DE RASTEAU

Eau de vie de Marc des Côtes-du-Rhône

Terroir : Ce marc est issu de nos vieilles vignes de Grenache noir dédiées à la cuvée parcellaire « Héritage 1924 ». Lieu-dit « Les Fouquesses », au sol composé d'argile bleue sur un terroir d'altitude, orienté nord, face au Mont Ventoux.

Terroir: This marc comes from our old Grenache noir vines dedicated to the "Héritage 1924" cuvée. Our lieu-dit "Les Fouquesses" is a blue clay soil on a high altitude terroir, facing north and facing the Mont Ventoux.

Vinification : Le marc, composé de la peau et des pépins de raisins égrappés, est distillé lentement dans un alambic traditionnel. Le marc est ensuite élevé dans notre chai pendant 8 ans en futs de chêne et demi-muids de Cognac. Au fil des années, l'évaporation progressive de l'alcool a permis l'abaissement naturel du degré à 43 % vol. Assemblé puis mis en bouteille sans filtration par nos soins, ces 299 bouteilles de marc sont l'expression noble de notre terroir.

Winemaking: The marc, composed of the skin and seeds of the destemmed grapes, is slowly distilled in a traditional still. The marc is then aged in our cellar for 8 years in oak barrels and demi-muids of Cognac. Over the years, the gradual evaporation of the alcohol has allowed the natural lowering of the degree to 43% vol. Blended and bottled by hand without filtration, these 299 bottles of marc are the noble expression of our terroir.

Dégustation : Belle robe ambrée aux reflets dorés. Nez expressif aux arômes de musc et de noisette. La bouche est douce et fine aux notes d'orange amer, de fleurs séchées et de vanille Bourbon. La finale s'étend sur de jolis arômes de tabac.
Quand ? À déguster lentement, en guise de digestif, pour le plaisir d'étirer la soirée et les conversations, pour prendre son temps et se détendre.

Tasting notes: Beautiful amber colour with golden reflects. Expressive nose with musk and hazelnut aromas. The palate is soft and fine with notes of bitter orange, dried flowers and Bourbon vanilla. The finish extends to lovely tobacco aromas.

When? To be savoured slowly, as a digestive, for the pleasure of stretching out the evening and conversations, to take your time and relax.



Cépage, Grave variety
100% Grenache noir