



DOMAINE des
ESCARAVAILLES

LES ANTIMAGNES

Côtes du Rhône

Le rosé de Gastronomie
Our Gastronomic Rosé

Terroir : Cuvée provenant du lieu-dit « Les Antimagnes » à Villedieu, aux sols sablonneux. Ce coin, situé à 340 m d'altitude, a la particularité d'être bordé de bois, qui protègent les vignes et apportent de la fraîcheur au vin.

Vineyard: This wine comes from a vineyard called "Les Antimagnes", at Villedieu, with sandy soils and located at an altitude of 340mm. Woods surround this plot, which protects the vines and brings freshness to the wine.

Vinification : Récolte manuelle tôt le matin pour profiter de la fraîcheur nocturne. Éraflage total et pressurage doux. Débourageage à froid puis fermentation à basse température en cuve inox (14-16°C).

Winemaking: The grapes are hand-picked before sunrise to make the most of cool night-time temperatures. They are fully destemmed. There is gentle pressing and cold-settling, then the must goes into stainless tanks for fermentation at a low temperature (14-16°C).

Dégustation : Robe rose pâle aux reflets argentés. Nez de pêche de vigne et notes florales de fleurs d'acacia. La bouche est souple, fruitée et minérale sur de la fraise écrasée. Rosé d'été : rafraichissant, agréable et gourmand.

Tasting notes: Pale pink colour with a silvery lustre and a nose of wild peach and floral notes of Acacia. The palate is soft, fruity and mineral with crushed strawberry notes. This wine is a true summer rosé: refreshing, pleasant and tasty.

Accords : Bricks au chèvre frais - Carpaccio de saumon - Soupe au Pistou - Brochette de veau marinée aux herbes et ses légumes du soleil - Mille-feuille aux framboises.

Food pairing: Fresh goat's cheese - Salmon carpaccio - Pistou soup - Veal kebabs marinated in herbs and Mediterranean vegetables - Raspberry mille-feuille.

A boire dans les **2 ans**
For drinking within **2 years**

Servir à **8 - 10°C**
Serve at **8 - 10°C**

Assemblage, Blend

50% Grenache noir
30% Mourvèdre
20% Cinsault

