



DOMAINE des  
ESCARAVAILLES

## BLANC

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 et pressurage doux. Débourageage à froid puis fermentation à basse température en cuve inox, jusqu'à ce que la teneur en sucres recherchée dans le vin fini soit atteinte (densité ~ 1040). Mutage à l'alcool de vin neutre. Mise en bouteille très tôt, pour garder le fruit et la fraîcheur.

**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. Gentle pressing, cold-settling then the must goes into stainless tanks for fermentation at low temperature, until the expected sugar content is reached (density ~ 1040). Mutage with neutral wine alcohol. Early bottling to keep the fruit and freshness.

**Dégustation** : Robe or pâle. Le nez est frais et gourmand, sur de la poire et de la fleur de sureau. La bouche est suave, intense avec une certaine fraîcheur sur des notes de miel et de verveine.

**Tasting notes**: Pale gold wine colour. Vibrant and greasy nose of pear and elderflower. Smooth, intense and crisp palate, with honey and verbena notes.

**Accords** : Bouchée poire et roquefort - Foie gras poêlé, pommes acidulées et romarin - Carpaccio de St Jacques au piment d'Espelette et poire pochée au safran - Faisselle au sirop de verveine citronnée - Soufflé à la pomme et au citron vert - Crème légère au thé vert.

**Food pairing**: Pear and Roquefort Bite - Pan-fried foie gras, apple and rosemary - Carpaccio of scallops with Espelette pepper and poached pear with saffron - Faisselle with lemon verbena syrup - Apple and lime soufflé - Green tea light cream.

**Garde** : 3 à 4 ans  
**Ageing**: From 3 to 4 years

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



**Assemblage, Blend**  
90% Grenache blanc  
10% Clairette