DOMAINE des
ESCARAVAILLES

ROSÉ

Vin Doux Naturel Rasteau

Terroir : Petites parcelle de vieux Grenaches 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: Single vineyard of old Grenache with clay-limestone soils, close to the winery in Rasteau. Vineyard called "Combe de l'Eoune", elevated at 320m, produces perfectly over-ripe grapes while retaining their freshness.

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. Débourbage 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. 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 : Très belle robe rose pastel. Le nez est frais et gourmand, aux arômes de pivoine, de fraise écrasée et d'écorce de pamplemousse. La bouche est suave et fraîche sur des notes de petits fruits rouges et d'agrumes frais.

Tasting notes: Lovely pastel pink colour. The nose is fresh and delightful, with aromas of peony, crushed strawberry and grapefruit peel. The palate is smooth and fresh, with notes of red berries and fresh citrus.

Accords : Tartare de Saint-Jacques au Yuzu - Poireaux vinaigrettes et pickles d'oignon rouge - Raviole de chèvre et butternut - Maquereau grillé au fenouil cru, yaourt et écorce d'orange - Camembert de Bufflonne - Sabayon aux pêches blanches et verveine citronnée.

Food pairing: Scallop tartare with Yuzu - Leek vinaigrette and red onion pickles - Goat's cheese and butternut ravioli - Grilled mackerel with raw fennel, yoghurt and orange peel - Camembert de Bufflonne - White peach and lemon verbena sabayon.

Cépage, Grape variety
100% Grenache Noir

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

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

DOMAINE DES ESCARAVAILLES - 111 combe de l'Eoune - 84110 RASTEAU
+33 (0)4 90 46 14 20 • www.**domaine-escaravailles**.com