



DOMAINE des
ESCARAVAILLES

JUS DE RAISIN

*Pour les petits et les grands !
For kids and grown-ups alike!*

Terroir : Cuvée provenant du lieu-dit « Les Sablières », à Cairanne, aux sols sablonneux.

Vineyard: Made from grapes grown in the sandy soils of “Les Sablières” in Cairanne.

Elaboration : 100% raisin. Récolte manuelle tôt le matin afin de profiter de la fraîcheur nocturne. Éraflage total et pressurage doux. Pasteurisation à 75 °C, puis mise en bouteille le jour même.

Production: 100% grape. The grapes are hand-picked early in the morning to preserve their freshness. They are fully destemmed and gently pressed, then pasteurized at 75°C and bottled the same day.

Dégustation : Robe brillante d'un rouge carmin. Nez gourmand de raisin frais, de groseille et de cerise. La bouche est croquante, juteuse et désaltérante, avec une texture ample soutenue par une belle fraîcheur. Un jus de raisin fruité, joyeux et gourmand, pour les petits et les grands !

Tasting notes: Bright carmine-red colour. The nose is fruit-driven, with aromas of ripe grapes, redcurrants and cherries. Fresh and juicy on the palate, with a lovely crispness and a smooth, generous texture. A vibrant, fruit-forward and utterly delicious grape juice, made to be enjoyed by both kids and grown-ups!

Service : Ce jus vous accompagnera à merveille du matin au soir. Agiter et servir bien frais (8-10°C). Non filtré, sans colorant ni conservateur. Un léger dépôt naturel peut apparaître. Avant ouverture: se conserve jusqu'à deux ans, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Après ouverture: conserver au réfrigérateur et consommer dans les trois jours.

Serving: This juice is perfect to enjoy from morning to evening. Shake well and serve chilled (8-10°C). Unfiltered, with no added colourings or preservatives. A light natural sediment may occur. Before opening: Can be stored for up to two years, away from light and heat. After opening: Keep refrigerated and consume within three days.



Assemblage, Blend

70% Mourvèdre
30% Carignan