

Promesse



AOP GRIGNAN-LES-ADHÉMAR

SITUATION ET TERROIR

Le Domaine Escalin, situé au cœur de la Drôme Provençale, exploite deux terroirs distincts : le plateau de Vergobbi, composé de gros galets roulés sur des argiles, et Escalin, caractérisé par des éclats calcaires sur des limons sablo-argileux. Ces terroirs uniques sont méticuleusement assemblés pour créer des cuvées alliant complexité et régularité.

ENCÉPAGEMENT

65% grenache 35% syrah

VINIFICATION

Les raisins, égrappés à 100 %, fermentent naturellement avec des levures indigènes, suivis d'une macération courte en cuves béton, permettant ainsi à ce vin d'exprimer toute la pureté et la fraîcheur de son terroir.

ÉLEVAGE

Cuves béton

DÉGUSTATION

Le nez s'ouvre sur des notes de petits fruits rouges écrasés, (fraise, framboise) éclatants. La bouche est légèrement ronde et sur des notes de zan et de réglisse, avec une finale assez fraîche sans tannins.

METS

Ce vin se marie à la perfection avec un gratin de ravioles, des grillades, une tartina de poivrons grillés ainsi qu'un plateau de fromages.

GARDE

3 à 5 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 14 et 16 °C