

# Vignobles ESCALIN

LES RACINES DE L'AVENIR



## Escafe Enchantée



### AOP GRIGNAN-LES-ADHÉMAR

#### SITUATION ET TERROIR

Deux terroirs distincts : Galets roulés sur des argiles, et 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

80% viognier 10% roussanne 10% marsanne

#### VINIFICATION

Cette cuvée est le résultat d'une cuvaision courte, suivie d'une vinification méticuleuse en cuves inox, permettant ainsi au vin d'exprimer toute sa fraîcheur et son caractère fruité.

#### ÉLEVAGE

Cuves inox afin de préserver la fraîcheur et l'aromatique.

#### DÉGUSTATION

Ce vin séduit par son nez floral et fruité, évoquant les fleurs blanches et la poire, tandis que sa bouche légèrement ronde révèle des arômes mielleux, pour finir sur une note rafraîchissante en finale.

#### METS

Ces mets se marient parfaitement avec le vin, qu'il s'agisse de poissons grillés, d'apéritifs ou de salades de chèvres chauds.

#### GARDE

3 à 5 ans

#### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8 et 10 °C