

Idylle



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

50% Syrah 50% Grenache

VINIFICATION

La fermentation se déroule avec des levures indigènes, suivie d'une vinification en douceur dans des cuves béton pendant 10 jours, avec un remontage régulier tous les 2 jours, sans pigeage.

ÉLEVAGE

70% Cuves béton, 30% Demis-Muids

DÉGUSTATION

Le vin dévoile un nez profond de réglisse, tandis que sa bouche veloutée et gourmande révèle des arômes de fruits noirs, relevés par quelques notes poivrées.

METS

Ce vin accompagnera à merveille le magret de canard, le carré d'agneau, les curry de légumes ainsi que les desserts chocolatés.

GARDE

10 ans.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 18 et 20°C