

Domaine  
**ESCALIN**  
LES RACINES DE L'AVENIR



*Mémoire*



## 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% Grenache 50% Syrah

### VINIFICATION

Ce vin résulte d'une fermentation spontanée avec des levures indigènes, suivie d'une vinification délicate dans une cuve en béton pendant 10 jours, avec un remontage effectué tous les deux jours, sans besoin de pigeage.

### ÉLEVAGE

Cuves béton

### DÉGUSTATION

Une puissance aromatique, un caractère bien affirmé avec des notes de fruits confits et de cerises macérées.

### METS

Ce vin accompagnera à merveille un osso bucco, un pot-au-feu, un gratin dauphinois, un camembert truffé et vos desserts chocolatés.

### GARDE

2 ans

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 16 et 18 °C