

## Poésie d'été



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

60% Grenache 40% Syrah

### VINIFICATION

Après un débouillage au froid, le vin subit une fermentation à une température contrôlée de 18°C pendant 5 à 7 jours, permettant ainsi de préserver toute la fraîcheur et la complexité aromatique du cépage.

### ÉLEVAGE

Cuves inox

### DÉGUSTATION

Le nez est très frais et dévoile des arômes d'agrumes (mandarine et pomelos) et de fruits rouges frais comme la fraise ou la framboise. La bouche est ronde et souligne les notes persistante de fruits rouges frais perçus au nez. La finale est sur la fraîcheur.

### METS

Ce vin accompagnera à merveille les farcis provençaux, les salades d'été ainsi que les cuisines exotiques.

### GARDE

2 ans

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8 et 10 °C