

## 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 noir: cerises, mûres. La bouche, tout en équilibre, est ronde et légèrement épicée, avec une finale assez fraîche et très peu tannique.

#### METS

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

#### GARDE

3 à 5 ans

#### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 14 et 16 °C