

Secret du Pin



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

75% syrah 25% grenache

VINIFICATION

Ce vin est le fruit d'une fermentation spontanée avec des levures indigènes, suivi d'une vinification douce dans une cuve en béton pendant 10 jours, avec un remontage régulier tous les deux jours, sans nécessiter de pigeage.

ÉLEVAGE

Cuves béton

DÉGUSTATION

Le nez est assez frais, légèrement mentholé avec des fines notes de cerises. La bouche est assez complexe révélant des notes d'épices, de poivre et de réglisse sur une belle longueur. Le touché de bouche est velouté et la finale marquée par des tannins fins et soyeux.

METS

Ce vin accompagnera à la perfection un risotto aux champignons, une ratatouille aux légumes d'été et les viandes blanches.

GARDE

6 à 10 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 18 et 20°C