

PLEIN CŒUR



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

ELABORATION

Après un débourageage au froid, le vin subit une fermentation à une température contrôlée de 18°C pendant 5 à 7 jours, .Stockage des mouts à très basse température, filtration stérile régulière.

PRESSION

3 Bars

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 jus pétillant accompagnera des apéritifs, des salades d'étés ainsi que des desserts chocolatés et fruités.

GARDE

6 mois

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8 et 10 °C