

À la Découverte des Vins du Domaine Escalin

Le Domaine Escalin, niché au cœur de la Drôme Provençale, s'impose comme une véritable pépite viticole qui 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 offrant une palette expressive à nos vins ; finesse, minéralité, fraîcheur pour les uns et complexité, rondeur et nouveauté pour les autres.

Alors que les fêtes approchent et que l'esprit des retrouvailles commence à s'installer, quoi de mieux que de découvrir nos vins majestueusement authentiques pour sublimer vos moments privilégiés. Notre gamme de vins, issue de terroirs uniques et travaillée avec passion, promet de ravir les palais les plus exigeants. Voici les huit cuvées présentées par Régina Campello, responsable commerciale, qui marqueront vos fêtes, chacune avec son caractère et son histoire.

Escale Enchantée :

Le blanc à l'élégance florale

L'Escale Enchantée offre des arômes délicats de fleurs blanches et de poire. Sa bouche légèrement ronde révèle des arômes miellés, pour finir sur une note rafraîchissante. Il s'accordera parfaitement avec vos plats, coup de cœur apéritif, Saint-Jacques, volaille et repas truffés.

Poésie d'Été :

Le rosé frais et fruité

Poésie d'Été incarne le charme des beaux jours. Ce rosé s'ouvre sur des arômes frais d'agrumes (mandarine et pomelo), associés à des notes de fruits rouges (fraise et framboise). En bouche, il dévoile une belle légèreté, avec une finale marquée par une agréable fraîcheur. Idéal pour les apéritifs au soleil, les entrées, les plats méditerranéens et les grillades.

Promesse :

La légèreté du rouge pour toutes occasions

Promesse révèle de fines notes de cerise, frais légèrement mentholé et

poivré avec une belle longueur sur une finale marquée par des tannins fins et soyeux. Il accompagnera parfaitement vos viandes grillées, les ravioles, tartinades et fromage.

Secret du Pin :

La gourmandise

Le Secret du Pin est un vin rouge plus gourmand, idéal pour ceux qui recherchent des saveurs plus riches. Ses arômes évoquent des fruits mûrs et légèrement confiturés, offrant une bouche ronde et veloutée. Il accompagnera avec délice un risotto de champignons,



les gratins de légumes, les quenelles, les plats en sauce et le fromage.

Mémoire :

Un incontournable

Mémoire est une cuvée remarquable par sa profondeur. Ses arômes de fruits noirs, mêlés à des notes subtiles d'épices, s'ouvrent en bouche avec une belle finesse et complexité. Parfait pour les repas de fête, il sublimera tous vos plats de plus simples aux plus élaborés.

Idylle :

L'élégance

Idylle est un autre grand vin, d'une belle élégance aux notes intenses de fruits noirs soutenus. Expressif et délicat, vous serez séduit par sa structure et ses arômes. Un vin de garde qui saura évoluer avec le temps. Il sera l'accord parfait de vos tables, d'une belle pièce de viande au fromage sans oublier les desserts chocolatés.

LA GAMME DE PÉTILLANTS

Pour compléter cette belle sélection,

pétillante aux apéritifs, célébrations ou desserts fruités.

L'Étincelle :

L'alternative rafraîchissante sans alcool

Avec L'Étincelle, le Domaine Escalin innove en proposant un pétillant sans alcool, qui trouve facilement sa place de l'apéritif au dessert. Ses arômes vifs et expressifs en font une alternative raffinée et affirmée pour ceux qui souhaitent éviter l'alcool tout en participant aux festivités.

Toute l'équipe du Domaine Escalin est heureuse de vous accueillir dans une ambiance chaleureuse, du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30

et de 13h30 à 18h, ainsi que le samedi de 13h30 à 18h.

Nous restons à votre disposition pour vous conseiller sur nos vins et vous guider dans vos choix d'achats ou cadeaux de fin d'année.



N'hésitez pas à venir nous rencontrer ou à nous contacter :

 980 Route des Charrettes

 26290 LES GRANGES-GONTARDES

 contact@escalin.com - www.escalin.com

 04 75 98 58 40