

EMPREINTE

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

50% Syrah 50% Grenache

VINIFICATION

La fermentation se déroule avec des levures indigènes, suivie d'une vinification dans des cuves béton pendant 3 semaines pour maximiser une extraction douce autour de 25°, avec un remontage régulier tous les 2 jours, avec pigeage léger.

ÉLEVAGE

100% Demi-Muids

DÉGUSTATION.

Le nez s'ouvre avec éclat sur la Syrah boisée, épices et fruits noirs envoûtants. En bouche, la gourmandise du Grenache enveloppe la puissance, mariant rondeur fruitée et notes toastées. La finale, longue et épicée, laisse une empreinte raffinée.

METS

Ce vin rouge profond, aux accents épicés et boisés, se marie à merveille avec une côte de bœuf grillée, un tajine d'agneau aux pruneaux ou encore un gibier rôti.

GARDE

10 ans.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 18 et 20°C

