



DOMAINE des  
ESCARAVAILLES

## LES SABLIERES

Côtes du Rhône

*Le fruit à l'état pur*  
*The pure fruit*

**Terroir :** Assemblage de parcelles aux sols sablonneux à Cairanne, lieu-dit « Les Sablières » et à Villedieu, lieu-dit « Serre de la Donne » bordé de bois, situé entre 320 et 340m d'altitude.

**Vineyard:** Blend of different plots with sandy soils, from Cairanne, lieu-dit "Les Sablières" and from Villedieu, lieu-dit « Serre de la Donne" surrounded by woods and located at an altitude of 340m.

**Vinification :** Récolte manuelle. Éraflage total puis fermentation en cuve inox, chaque cépage est travaillé séparément. Cuvaïson de 21 à 26 jours avec extractions douces. Les vins sont élevés en cuve béton pendant neuf mois avant la mise en bouteille.

**Winemaking:** The grapes are hand-picked and sorted at the vineyard. They are fully destemmed, then each grape variety is separately fermented in stainless steel tanks. Vatting times between 21 and 26 days with gentle extractions. The wine are aged in concrete tanks for nine months before bottling.

**Dégustation :** Robe rouge cerise. On découvre un nez flatteur sur la groseille et la fleur de sureau. La bouche est juteuse, gourmande et acidulée, aux notes de thé et d'orange sanguine. Un vin très agréable et délicat.

**Tasting notes:** Cherry red colour. A flattering nose of redcurrant and elderflower. The palate is juicy, greedy and acidulous, with notes of tea and blood orange. A very pleasant and delicate wine.

**Accords :** Osso bucco - Caviar d'aubergines - Œufs en meurette - Truite fumée au mesquite - Brousse de Brebis - Tarte sablée verveine et fruits rouges.

**Food pairing:** Osso bucco - Eggplant caviar - Eggs en meurette - Smoked trout with mesquite - Sheep's brousse - Red fruit and verbena tart.

**Garde :** 2 à 3 ans  
**Ageing:** From 2 to 3 years

Servir à **16 - 18°C**  
Serve at **16 - 18°C**

**Assemblage, Blend**  
70% Grenache noir  
30% Syrah

