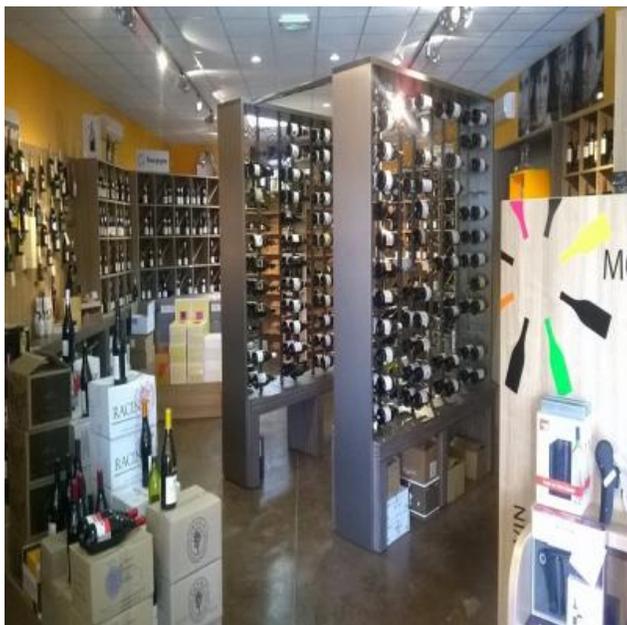


DOMAINE DU PAS DE L'ESCALETTE



Accords mets et vins

Rillettes de canard, magret, lasagnes, tomates farcies

Détails

Degrès : 13 %

Viticulture : En conversion

Primeur : non

Bio : non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Syrah, Grenache

Région : Languedoc Roussillon

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Languedoc

Couleur : Rouge

Millesime : 2016

Domaine : Domaine du Pas de l'Escalette

Caractéristiques

Terroir : Eboulis calcaire

Cépage : 60 % Grenache, 40 % Syrah

Vendange : Manuelles

Viticulture : En conversion bio

Vinification : Egrappé avec fermentation avec des levures indigènes.

Elevage : En cuve

Dégustation

Robe : Couleur rubis

Nez : Fruits rouges

Bouche : Tendre, gourmand, avec une petite touche de mara des bois

Finale : Vin facile léger parfait pour les repas entre amis

Garde : 5-7 ans

Température de service : 14°

HISTOIRE DU DOMAINE

Situé entre Millau et Montpellier dans l'Hérault, le Pas de l'Escalette est le passage incontournable et emblématique entre le Larzac et la Méditerranée. Niché à 350 mètres d'altitude au pied du plateau du Larzac, le domaine d'une vingtaine d'hectares est morcelé sur une cinquantaine de terrasses de part et d'autre de la vallée de Pégairolles de l'Escalette et de Lauroux. Chacune de nos vignes est implantée sur les éboulis calcaires du causse, entourée de murets de pierres sèches et de « clapas » (tas de pierre). Protégé par le causse, ce vignoble est naturellement irrigué par les sources du Larzac. La biodiversité et le travail des sols permettent de produire des raisins en équilibre avec leur environnement.

