



Vin de la Propriété

1718

Appellation d'Origine Protégée Coteaux Varois en Provence - Vin de Provence

Grace à Louis XIV et à son célèbre cartographe Cassini, le vignoble de l'Escarelle apparaît dès 1718 sur les premiers relevés topographiques qui deviendront la carte « Cassini ». Notre gamme « 1718 » est née de ce constat historique. Vinifiée dans les 3 couleurs, le rouge est élevé en cuve bois tronconique ce qui confère beaucoup d'originalité à cette cuvée et en particulier une belle aptitude au vieillissement.



Nez



Bouche



Accompagnement



Cépages principaux



Robe



Température

Blanc
Rosé
Rouge

Notes d'agrumes et de pêche mûre

Puissant et délicat, notes de vanille et fleurs mellifères

Fruits noirs confits et prunes mûres

Ample et équilibrée, fleurs blanches, cire d'abeille

Epicée, gourmande, ample, miel et fleurs d'aubépines

Structurée avec un joli gras, notes de fruits confits

Poissons en sauce et beaux fromages affinés

Cuisine gastronomique, poissons en sauce, fromage persillé

Terrines, gibiers, plats en sauce

Rolle

Grenache, Syrah

Grenache, Syrah et Cabernet Sauvignon

Jolis reflets dorés, miel

Pâle aux reflets pêches, melon

Pourpre aux reflets profonds

À servir frais entre 10°C et 12°C

À servir frais entre 10°C et 12°C

À servir entre 16°C et 18°C



Vin de la Propriété

1718

Appellation d'Origine Protégée
Coteaux Varois en Provence - Vin de Provence

« Vinifiées et élevées en barrique dans les trois couleurs, 1718 recèle beaucoup d'originalité et une belle aptitude au vieillissement. »

Vinification Blanc et Rosé

Récolte exclusivement manuelle, la nuit, pour profiter des températures les plus basses et éviter l'oxydation, triage très rigoureux de la vendange, égrappage, macération pelliculaire à basse température. Conservation sur lies sélectionnées. Vinification et élevage en barrique.

Vinification Rouge

Gorgée de sucre et de couleur, la vendange est issue de parcelles à faible rendement égrappée en totalité afin de préserver les arômes. Macération longue, de 3 à 5 semaines, pour une extraction optimale des tanins et des parfums. Vinification et élevage en cuve bois tronconique garde 5/8 ans.