DES VINS SÉLECTIONNÉS AVEC PASSION

Dominique Bertholet

dominique.bertholet@skynet.be

GSM +32 492 70 22 10



ESCALE ENCHANTÉE

BLANC · 2025

AOP GRIGNAN-LES-ADHÉMAR · VIN BLANC

Un blanc floral et fruité, tout en fraîcheur,
aux délicates notes miellées.

TERROIR

Deux terroirs : galets roulés sur argiles et éclats calcaires sur limons sablo-argileux, assemblés pour allier complexité et régularité.

CÉPAGES

Viognier 80 %, Roussanne 10 % et Marsanne 10 %.

VINIFICATION

Cuvaison courte, suivie d'une vinification en cuves inox pour préserver la fraîcheur et le caractère fruité du vin.

ÉLEVAGE

Élevage en cuves inox afin de préserver la fraîcheur et l'expression aromatique.

DÉGUSTATION

Nez floral et fruité évoquant les fleurs blanches et la poire. Bouche légèrement ronde aux arômes miellés, prolongée par une finale rafraîchissante.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Poissons grillés, salades de chèvre chaud ou à l'apéritif.

CÉPAGES
Viognier 80 % · Roussanne 10 %
Marsanne 10 %

VINIFICATION
Cuvaison courte · Cuves inox

ÉLEVAGE
En cuves inox

ALCOOL
À confirmer

TEMPÉRATURE DE SERVICE
8–10 °C

POTENTIEL DE GARDE
3 à 5 ans

LE PRODUCTEUR

Vignobles Escalin

Escale Enchantée 2025 · AOP Grignan-les-Adhémar
Les Granges-Gontardes · Vallée du Rhône.