



Chateau d'Escabes



DOMAINE
Château d'Escabes



TYPE D'AGRICULTURE
Bio



RÉGION VITICOLE
Sud-Ouest



AOC / AOP
Gaillac

Cuvée Duras

VIN ROUGE

La cuvée Duras du Château d'Escabes se distingue par son profil aromatique de petits fruits comme **la groseille** et **la cerise**, enrichi de **notes épicées** et d'une **finale fraîche**.



Sol : Boulbène



Cépage : Duras



Vue

Couleur violette.



Nez

Franc, petits fruits (groseille, cerise), légère note de poivre.



Bouche

Fraîche et onctueuse, finale remarquablement fraîche.




75 CL 15,5 % VOL

€ °C

Gamme de prix
10 à 20 €

Température de service
17-18°C

Potentiel de garde
2 à 5 ans

Accords mets et vin

La cuvée Duras du Château d'Escabes s'accorde à merveille avec un saumon en papillotes, mettant en valeur sa structure élégante et ses arômes fins.



Entrées



Viandes rouges



Poissons

Château d'Escabes

Route des Barrières, 81310 Lisle-sur-Tarn, Tarn, France
Tél : +33 7 68 70 27 06 / E-mail : chateau.escabes81@gmail.com

VigneronsBio



Château d'Escabes



DOMAINE
Château d'Escabes



TYPE D'AGRICULTURE
Bio



RÉGION VITICOLE
Sud-Ouest



AOC / AOP
Gaillac

À propos de la cuvée Duras

Racines et caractéristiques du vignoble

Le Château d'Escabes se trouve à Lisle-sur-Tarn, en plein cœur du Sud-Ouest viticole de la France. Sa cuvée Duras porte fièrement **l'appellation AOP Gaillac**. Le domaine occupe une superficie de 75 hectares, dont 55 hectares sont exclusivement consacrés à la viticulture. Situées à une altitude de 200 mètres, ces terres se composent de **Boulbènes** (limono-argilo-calcaire). Cette composition du sol, associée à la position géographique entre **les influences Méditerranéenne et Océanique**, donne à ce vin **une fraîcheur exceptionnelle**.

Le cépage Duras

Emblématique de la région du Gaillac, le cépage Duras est mis en lumière dans cette cuvée. Apprécié pour **sa précocité** et sa capacité à s'adapter aux sols calcaires et sableux de la région, il donne naissance à un vin riche en **arômes de petits fruits et d'épices**. Ce cépage, révélé dans toute sa splendeur, offre une **belle structure tannique** modérée et **un potentiel de vieillissement** des plus intéressants.

Viticulture et vinification

Engagé dans une démarche respectueuse de l'environnement, le Château d'Escabes n'utilise aucun pesticide ni insecticide. **Le label AB a certifié cette approche en 2021**. Les équipes égrappent soigneusement la vendange et la fermentent en cuve de béton pendant **15 à 20 jours**. Elles contrôlent rigoureusement les températures pour **maintenir les arômes typiques** et la fraîcheur du vin.

Notes de dégustation

Doté d'une **robe violine**, ce vin révèle un **nez franc et intense**. Les **arômes de petits fruits**, tels que la groseille et la cerise, sont sublimés par de **légères notes de poivre**. La bouche est à la fois **fraîche et onctueuse**, offrant une finale particulièrement rafraîchissante.

Accords mets-vin et potentiel de garde

Idéale lors d'un **apéritif dinatoire**, la cuvée Duras s'harmonise parfaitement avec des plats tels que des veloutés, des bouchées à la reine ou **un saumon en papillotes**. Ce vin est prêt pour la dégustation immédiate et offre également **un potentiel de garde de 5 ans**, promettant de dévoiler des complexités aromatiques au fil du temps.

Château d'Escabes

Route des Barrières, 81310 Lisle-sur-Tarn, Tarn, France
Tél : +33 7 68 70 27 06 / E-mail : chateau.escabes81@gmail.com

VigneronsBio