



Chateau d'Escabes



DOMAINE  
Château d'Escabes



TYPE D'AGRICULTURE  
Bio



RÉGION VITICOLE  
Sud-Ouest



AOC / AOP  
Gaillac

## Cuvée Tradition

VIN ROUGE

La cuvée "Tradition" du Château d'Escabes est une délicieuse alchimie de **Braucol** et de **Syrah**, dévoilant un **bouquet aromatique intense**, complété par **une structure soyeuse**.



**Sol** : Boulbène



**Cépages** : Braucol, Syrah noir



### Vue

La robe de cette cuvée présente des teintes franches et vives de rouge rubis.



### Nez

Le bouquet est généreux avec des arômes de myrtille et de cassis, qui se mêlent à des notes d'épices méditerranéennes.



### Bouche

La rondeur se complète par des touches de réglisse sur une structure soyeuse et élégante.



75 CL

14 % VOL



**Gamme de prix**  
Moins de 10 €



**Température de service**  
17-18°C



**Potentiel de garde**  
2 à 5 ans

## Accords mets et vin

La cuvée Tradition du Château d'Escabes se marie idéalement avec un magret de canard grillé aux épices méditerranéennes.



**Viandes rouges**



**Canard**



**Plats Végétariens**

**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**



Chateau d'Escabes



DOMAINE  
Château d'Escabes



TYPE D'AGRICULTURE  
Bio



RÉGION VITICOLE  
Sud-Ouest



AOC / AOP  
Gaillac

# À propos de la cuvée Tradition

## Origine et terroir

Le domaine du Château d'Escabes, situé à Lisle-sur-Tarn dans le Sud-Ouest de la France, produit **la cuvée Tradition**. Couvrant une superficie de 75 hectares, le domaine bénéficie d'un classement intégral en **AOP Gaillac**. Les vignes, situées à une altitude de 200 mètres, reposent sur **des sols de Boulbènes**, un mélange limono-argilo-calcaire. Ce terroir unique, couplé à l'influence climatique méditerranéenne et océanique, confère **une fraîcheur remarquable** aux vins du domaine.

## Les cépages de la cuvée Tradition

La cuvée Tradition présente un assemblage de **65% de Braucol** et **35% de Syrah**. Cultivées sur des parcelles conduites en **cordon de Royat**, ces vignes permettent une **maturation homogène des raisins**.

## Viticulture et vinification

Les parcelles sont d'une **moyenne d'âge de 35 ans**. La récolte des raisins s'effectue fin septembre, suivie d'un égrappage. Le processus d'encuvage s'opère par gravité et la cuve en béton permet un contrôle soigneux de la fermentation pour **une extraction douce**. Le vin subit **des pigeages fréquents** et achève son affinage en cuve, avec un taux d'alcool de 14%.

## Notes de dégustation

Le vin présente **une robe rouge rubis** aux teintes franches et vives. Au nez, les **arômes gourmands de myrtille et de cassis** se marient harmonieusement aux épices méditerranéennes. En bouche, la rondeur se complète par des touches de réglisse sur une **structure soyeuse et élégante**.

## Accords mets-vin et potentiel de garde

La cuvée Tradition du Château d'Escabes se révèle avec **des viandes grillées**, que ce soit du magret de canard ou un gigot d'agneau. Elle accompagne également bien une tourte de légumes. Prêt à boire dès aujourd'hui, ce vin a un **potentiel de garde d'environ 5 ans**.

**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**