

Le Domaine de l'Escattes

Nos vins blancs et rosés

Nos vins rouges

Le Domaine de l'Escattes est situé au creux d'une petite vallée au cœur de la garrigue gardoise, sur la commune de Calvisson (entre Nîmes et Sommières) ; et produit des vins d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC Languedoc, AOC Languedoc Sommières) ainsi que des Vins de Pays du Gard.

Les vignes sont plantées à flanc de coteaux sur un sol argilo-calcaire caillouteux, et jouissent d'un ensoleillement idéal. Par ailleurs, le domaine bénéficie d'un micro-climat frais pour la région du fait de la présence de sources et d'écoulements souterrains. Cette particularité est au cœur de l'histoire du site et lui a donné son nom actuel : les Romains avaient en effet investi la place et l'avaient nommé Escattes, du latin « Escatarie » qui signifie sourdre, jaillir.

François Robelin a repris le vignoble familial de 24 hectares en 2009 et y a engagé une conversion vers l'Agriculture Biologique.



Depuis 2013, le Domaine est certifié AB.

Les sols sont travaillés mécaniquement (labour, décauvallonnage) afin de ne pas utiliser de désherbant chimique et les traitements phytosanitaires sont réalisés à base de soufre et de cuivre. En hiver, les brebis paissent dans les vignes et des essais de traction animale sont en cours (cheval).

Concernant la vinification, le savoir-faire du Domaine de l'Escattes réside dans un mariage heureux entre tradition des méthodes et modernité des outils (cuvier en inox, pressoir pneumatique,...) Les fermentations en « levures indigènes » sont privilégiées.



AOC Languedoc Blanc "Les Parcelles"

60 % Grenache Blanc, 30 % Bourboulenc et 10 % Viognier sur terrasses argilo-calcaires.

Vinification et élevage en cuves sur lies fines.

Robe or clair aux reflets argentés.

Nez d'agrumes et de fleurs blanches. Bouche ample présentant une belle fraîcheur.

Ce vin se dégustera sur des fruits de mer, des poissons grillés ou tout simplement en apéritif.

AOC Languedoc Blanc "La Longue"

80 % Grenache Blanc, 10 % Viognier et 10 % Bourboulenc.

Récolte manuelle.

Vinification et élevage de 10 mois en demi-muids.

Robe or clair.

Nez fruité et épicé, notes anisées. Texture soyeuse, avec du gras, et une très belle fraîcheur qui persiste.

Ce vin se dégustera avec un gigot de lotte au lard fumé ou sur un fromage type pélarдон.

Vin de Pays du Gard Blanc "Les Roches Bleues"

100 % Chardonnay. Récolte manuelle.

Vinification et élevage de 10 mois en demi-muids.

Robe or clair.

Nez franc, engageant, marqué par le fruit (abricot, notes exotiques). En bouche un blanc opulent, chamois, équilibré par la fraîcheur.

Le caractère fruité s'exprime avec netteté et persistance sur un boisé délicat.

Essayez ce vin avec des coquilles saint-jacques et des tagliatelles, ou avec un poulet à la crème.

AOC Languedoc Rosé "Les Parcelles"

70 % Grenache Noir et 30 % Mourvèdre.

Rosé de presse, élevé sur lies fines pendant 4 à 6 mois.

Robe rose saumon brillante.

Nez expressif de rose, de fraise, de framboise avec une touche mentholée.

Bouche ample présentant une fraîcheur plaisante.

Ce rosé accompagnera vos plats d'été ou pourra être dégusté en apéritif, avec une charcuterie.

AOC Languedoc Rouge "Les Parcelles"

60 % Grenache Noir, 15 % Carignan, 15 % Mourvèdre, 10 % Syrah

Vinification traditionnelle. Robe rubis brillante.

Nez sur les fruits rouges avec des notes épicées.

Bouche fine et gourmande.

Se mariera très bien avec un poulet rôti accompagné d'une purée de pommes de terre aux trompettes séchées.

AOC Languedoc Sommières Rouge "Héritage"

55 % Syrah, 45 % Grenache Noir.

Parcelles sur terrasses argilo-calcaires caillouteuses.

Vendange manuelle. Cépages vinifiés ensemble, macération assez longue (>21 jours).

Elevage de 20 mois en demi-muids et cuve béton. Robe grenat soutenue. Nez de fruits noirs, de poivre et de garrigue.

Bouche complexe qui termine sur la régisse. Belle longueur.

Cette cuvée accompagnera un paré de boeuf assorti d'une ratatouille et de rattes sautées à la poêle.

AOC Languedoc Sommières Rouge "La Combe"

80 % Syrah, 20 % Grenache Noir.

Vendange manuelle. Vinification pour partie en grappes entières 30 mois d'élevage en demi-muids et cuve ovoïde.

Robe violette. Nez de fruits noirs, de graphite, et de lard grillé.

Bouche élégante aux tanins présents. Un vin de garde.

La Combe accompagnera idéalement une côte de boeuf grillée.

Vin de Pays du Gard Rouge "L'Escalé"

100 % Mourvèdre

Vendange manuelle. Vinification en grappes entières, sans intrants. Elevage de 10 mois en demi-muids.

Robe grenat assez claire. Nez de petits fruits rouges et d'épices.

Bouche légère, souple aux tanins fins.

Vin de Pays du Gard Rouge "Freebird"

60% Grenache Noir, 35% Carignan, 5% Bourboulenc

Très vieilles vignes en gobelet travaillées en partie au Cheval.

Vinification en grappes entières dans l'esprit "nature", sans intrant.

Cuvée de fruit "Pur Jus" qui joue sur la finesse et la fraîcheur !

A consommer sur la jeunesse.

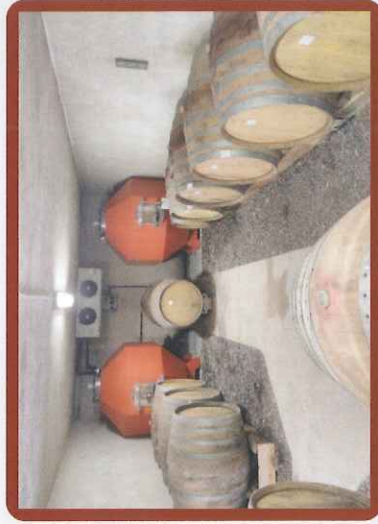
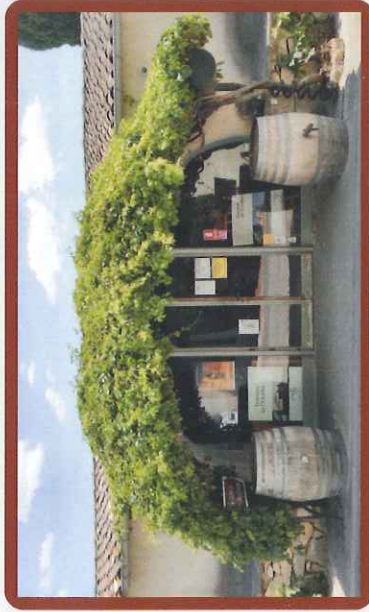
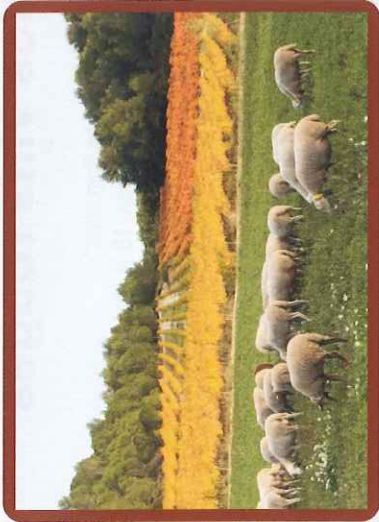
Vin de Pays du Gard Rouge "L'Equinoxe"

Variations autour du Cabernet-Sauvignon.

Cette cuvée atypique n'est produite que certaines années très favorables au Cabernet-Sauvignon. Elevage en demi-muids.

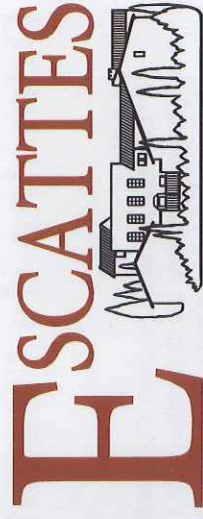
L'assemblage de cépages varie en fonction du millésime mais la cuvée conserve un style profond et élégant.

Vin de garde !



Horaires du Cellier :
Mardi, Jeudi, Vendredi de 14 h 30 à 18 h 30
Mercredi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h 30 à 18 h 30
Samedi de 9 h à 12 h 30
ou sur rendez-vous

Le Domaine de l'Escattes : situé à
20 minutes de Nîmes / 45 minutes de Montpellier
sur la commune de Calvisson (D 107)



Domaine de l'Escattes

Vins du Languedoc



Dominique, Michelle & François Robelin

2300 route de St Etienne d'Escattes
Mas d'Escattes - 30420 CALVISSON

TÉL : 04 66 01 40 58

Email : snc.robelin@wanadoo.fr

www.escattes.com

