



Domaine des ESCARAVAILLES



**Gilles et Daniel
FERRAN**

**111 Combe de l'Eoune
84 110 RASTEAU**

Tel. 04 90 46 14 20

Fax. 04 90 46 11 45

Email: domaine.escaravailles@rasteau.fr

Site : www.domaine-escaravailles.com

Caveau de dégustation ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi sur rendez vous. Fermé le dimanche.
Possibilité de visite de la cave sur Rendez-vous.

Capacité d'accueil : 25 personnes.

Langues parlées: Français, Anglais.

PRESENTATION

Le Domaine des Escaravailles, propriété de la famille FERRAN depuis trois générations doit son nom à l'occitan «escaravay» ou Scarabée. Ce surnom avait été donné aux Pénitents Noirs d'Avignon, propriétaires à l'époque (archives de Rasteau en 1623), par les habitants du village.

Le Domaine familial a été fondé en 1953 par Jean-Louis FERRAN et ses fils Daniel et Jean-Pierre, aujourd'hui rejoints par Gilles qui partage leur passion.

Domaine des ESCARAVAILLES



À LA VIGNE

Superficie : 70 Ha

Âge moyen des vignes : 45 ans.

Mode de conduite : Agriculture raisonnée.

Type de sol précis : 2 types différents : Argilo-Calcaire (terroir très calcaire et pauvre) et terroir

d'altitude de 250 à 300 m.

Pratique Culturelle

Les vignes sont cultivées à l'ancienne avec labours et engrais organiques.

À LA CAVE

Pourcentage de récolte manuelle : 20 %

Mode de tri : Manuel, effectué à la vigne.

Méthode de vinification : La vinification est



effectuée avec égrappage des raisins, longues cuvaisons. Elevage sans cuves béton pour le cépage Grenache et élevage sans bois pour le cépage Syrah.

COMMERCIALISATION

Pays Export : USA, Belgique, Suisse, Danemark, Allemagne, Japon, Corée du Sud, Taïwan, Australie, Nouvelle Zélande, Canada, Norvège.

Pourcentage Bouteille et Vrac : 90 % Bouteille, 10 % Vrac.

Nombre de bouteilles en RASTEAU : 100 000.



Vins RASTEAU commercialisés en 2014 :

A.O.C RASTEAU Rouge Cuvée Classique

A.O.C RASTEAU Rouge Cuvée Les Coteaux

A.O.C RASTEAU Rouge Cuvée La Ponce - [Fiche Technique](#)

A.O.C RASTEAU Rouge Cuvée Héritage 1924 - [Fiche Technique](#)

RASTEAU Vin Doux Naturel Ambré 2011

RASTEAU Vin Doux Naturel Blanc 2014

RASTEAU Vin Doux Naturel Ambré TPMG - [Fiche Technique](#)

RASTEAU Vin Doux Naturel Grenat 2014 (en septembre)

Les vins du domaine sont élégants avec de la fraîcheur et de la finesse. Ils possèdent de très jolies notes de fruits et de beaux arômes. Ils sont authentiques parce que « nous sommes fidèles à l'héritage de nos parents et de nos grands-parents, avec nos vieilles vignes et nos vieux oliviers. Nous continuons également à produire des Vins Doux Naturels qui était la première activité de notre grand-père. »

Salons 2015

Printemps 2015 Découvertes en Vallée du Rhône, Prowein, Marché des Vins de Cairanne, Salon des vins et de la Gastronomie (Alsace).

Été 2015 : *Nuit du Vin*.

Automne 2015 : Salon des Vins e Houyet (Jumelage).



Rejoignez-les sur Facebook