



# Domaine des ESCARAVATIERS

## Un Terroir d'Exception, Une Histoire Familiale

Situé à Puget-sur-Argens, au cœur du Var, le Domaine des Escaravatiens est un vignoble familial de 30 hectares, ancré dans l'histoire depuis 1927.

Le nom *Escaravatiens* tire son origine du mot provençal « **Escaravaï** », qui signifie « **scarabée** ». Cet insecte, sacré dans l'Égypte antique, était perçu comme un symbole de fertilité et de renouveau, illustrant ainsi la richesse du terroir sur lequel repose le domaine.

L'emblème du Domaine des Escaravatiens trouve son inspiration dans une **plaque de marbre gravée**, découverte sur la propriété il y a plus de **50 ans**. Cette inscription est une **épitaphe dédiée à Caius Novellius**, vétéran de la IXe Légion romaine, qui avait reçu ces terres en récompense de ses bons et loyaux services. Comme de nombreux compatriotes installés dans la région, il y cultivait la vigne, témoignant ainsi d'un héritage viticole ancestral.

L'histoire du domaine s'inscrit dans une tradition bien plus ancienne, celle des **colonies romaines**. Afin d'assurer la pérennité de leur conquête, les Romains établissaient des colonies en distribuant des terres aux citoyens de Rome, souvent d'anciens militaires. Caius Novellius en est un exemple frappant. À cette époque, les colons de Fréjus appartenaient à la **tribu Aniensis**, contribuant ainsi à façonner le paysage agricole de la région.

Aujourd'hui, la modernisation progressive des installations techniques, avec des outils respectueux du raisin, ainsi que la rénovation complète du caveau, permettent désormais d'offrir à ses visiteurs une expérience œnologique de grande qualité, mêlant **tradition, savoir-faire et innovation**.



## Nos vins

Le Domaine des Escaravatières propose une gamme raffinée de vins, exprimant toute la richesse et l'authenticité du terroir provençal.

Les vins sont élaborés dans le respect de l'environnement. Labélisé **"Vigneron indépendant"**, les méthodes de culture et de vinification s'inscrivent pour la troisième année de conversion en **agriculture biologique** et pour la cinquième année en certification **haute valeur environnementale** de niveau 3. Nous privilégions des pratiques respectueuses des cycles naturels et de la biodiversité, en excluant les produits chimiques de synthèse et en favorisant les infrastructures agroécologiques telles que les haies, les couverts végétaux et la gestion raisonnée de l'eau.

### ROSE DOMAINE IGP



Ce vin rosé IGP 2024, issu d'un assemblage de Cinsault, Caladoc, Muscat rosé, Grenache et Syrah, séduit par son nez puissant aux notes florales et gourmandes de rose, fleur d'oranger, bonbon et litchi. Rond et équilibré par une belle fraîcheur, il accompagne aussi bien l'apéritif que les fromages, terrines, charcuteries, viandes blanches, poissons et desserts acidulés.

Egalement disponible en BIB 5L.

### BLANC DOMAINE IGP



Ce vin blanc IGP 2024, allie fraîcheur et complexité aromatique grâce à un assemblage de Rolle, Muscat, Viognier et Clairette, offrant des notes de fruits croquants, de fleur d'oranger et une finale subtilement épicée. Sa bouche onctueuse et salivante en fait un compagnon idéal pour l'apéritif, les plats en sauce, les poissons grillés et les fromages à pâte dure.

Egalement disponible en BIB 5L.

### ROUGE DOMAINE IGP



Ce vin rouge 2022, assemblage de Cabernet Sauvignon et Merlot, offre un nez de fruits noirs mûrs et de réglisse, avec une bouche souple et ronde, soutenue par des tanins fins et une fraîcheur équilibrée. Il s'accorde parfaitement avec des viandes grillées, des plats en sauce, des fromages affinés, ainsi que des charcuteries et des pizzas garnies.

Egalement disponible en BIB 5L.



## Domaine des ESCARAVATIERS

### ROSÉ CHATEAU AOP



Ce rosé AOP 2024, d'un assemblage de Cinsault, Tibouren, Grenache et Syrah, offre un nez éclatant mêlant fruits à chair blanche et jaune, fleurs blanches, fraise et agrumes. Élegant et rafraîchissant, sa texture suave et sa tension subtile en font un allié idéal des fruits de mer, poissons, risottos et volailles crémeuses.

### BLANC CHATEAU AOP



Ce vin blanc AOP 2024, élaboré en 100% Rolle, séduit par son nez complexe mêlant agrumes, brioche, fruits exotiques et une touche de buis. Sa bouche soyeuse et équilibrée, entre tension et souplesse, accompagne idéalement apéritifs, fruits de mer, poissons, légumes grillés et fromages.

### ROUGE CHATEAU AOP



Ce rouge AOP 2022, d'un assemblage de Syrah et Mourvèdre, dévoile un bouquet aromatique vibrant mêlant fruits rouges et noirs. En bouche, sa texture soyeuse et sa rondeur élégante s'accompagnent d'une belle persistance, offrant un équilibre harmonieux entre tanins et fruit. Il s'accorde parfaitement avec des volailles rôties, des grillades, des plats méditerranéens comme une ratatouille ou un tian de légumes, ainsi que des fromages à pâte molle et des tapas.



## Domaine des ESCARAVATIÈRES

### ROSÉ TEGULA AOP



Ce rosé 2024, issu d'un assemblage de 80% Syrah et 20% Rolle, a été élevé 6 mois en fût de chêne, lui conférant une belle complexité. Son nez mêle fruits rouges mûrs, agrumes confits et fines notes épicées. En bouche, sa texture soyeuse et ample est équilibrée par la fraîcheur du Rolle, offrant une finale élégante et persistante. Idéal avec des viandes blanches rôties, des poissons grillés, une cuisine méditerranéenne raffinée ou des fromages affinés.

### BLANC TEGULA AOP



Ce blanc 2022, en 100% Rolle et élevé 6 mois en fût de chêne, dévoile un nez complexe mêlant vanille, fruits à chair blanche et notes toastées. En bouche, sa rondeur et son ampleur s'équilibrent avec une belle fraîcheur et une finale persistante. Idéal avec des poissons en sauce, des volailles rôties, des fromages à pâte dure et des plats crémeux.

### ROUGE TEGULA AOP



Ce rouge AOP Tegula 2023, est un assemblage de Syrah et Grenache élevé 12 mois en fut de chêne, dévoile un nez intense mêlant fruits rouges et noirs, coco toasté, vanille et une touche boisée. Sa bouche soyeuse et persistante, entre richesse et fraîcheur, s'accorde parfaitement avec les viandes grillées, les plats aux champignons, le gibier, les fromages crémeux et même le chocolat.



---

## Nos offres et expériences oenotouristiques

---

Le Domaine des Escaravatières vous invite à découvrir son univers à travers des expériences immersives et conviviales.

### Visites de Cave & Dégustations pour Groupes

Plongez dans l'histoire et le savoir-faire du domaine lors d'une visite guidée de notre cave suivie d'une dégustation commentée.

- **Durée** : Environ 1h30
- **Programme** :
  - Accueil et présentation du domaine et de son histoire.
  - Visite des installations et explication des méthodes de vinification.
  - Dégustation de plusieurs cuvées .
- **Tarif** : Sur demande (adapté en fonction du nombre de participants).
- **Groupes** : De 5 à 25 personnes.

### Informations & Réservations

Pour réserver une visite ou organiser un événement privé, contactez-nous :

- **Email** : [info@escaravatières.com](mailto:info@escaravatières.com)
- **Téléphone** : 04 94 55 51 80
- **Adresse** : 514 route de st tropez 83480 Puget-sur-Argens

### Horaires d'ouverture :

#### Du 1er septembre au 31 mai :

- Mardi : 10h 12h - 14h 18h
- Mercredi : 10h 12h - 14h 18h
- Jeudi : 10h 12h - 14h 18h
- Vendredi : 10h 12h - 14h 18h
- Samedi : 10h 12h - 14h 18h
- 

#### Du 1er juin au 31 aout :

- Mardi : 9h30h 12h30 - 14h 19h
- Mercredi : 9h30h 12h30 - 14h 19h
- Jeudi : 9h30h 12h30 - 14h 19h
- Vendredi : 9h30h 12h30 - 14h 19h
- Samedi : 9h30h 12h30 - 14h 19h

Rejoignez-nous pour un moment convivial au cœur de notre domaine !



## Tarifs

---

Vins	Tarif € TTC
Rouge, Rosé, Blanc IGP 0,75 cL	7.50
Rouge, Rosé, Blanc AOP 0,75 cL	10.50
Rouge, Rosé, Blanc Tégula 0,75 cL	16.50