Lo Mas de l'Escarida

Val de Ligne

vins naturels (sans aucun additif ni sulfites) produits sur les pentes cévenoles à 500 m d'altitude

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Les vins du Mas de l'Escarida sont produits à 500m d'altitude, sur les pentes des cévennes ardéchoises. Les vignes bénéficient de l'ensoleillement de parcelles orientées au sud et de la fraicheur des nuits d'été à cette altitude. Cela permet une maturation douce du raisin qui favorise l'expression du fruit et la finesse des arômes.
La nature des sols (grés formés au Trias - ère primaire) donne la minéralité au raisin blanc et la structure au raisin rouge.
la vigne est cultivée en agriculture biologique. Les parcelles sont toutes situées à l'écart, dans un environnement naturel de forêts et de haies riche en biodiversité. Un maximum d'herbe est conservé afin de favoriser la vie du sol et son fonctionnement optimal.
Nos vins sont vinifiés sans sulfites, en levures indigénes et sans aucune autre manipulation ou produits. Ils ne sont ni filtrés ni collés afin de préserver toute leur richesse aromatique et nutritionnelle.

Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Du 01/01 au 31/12, tous les jours.
Ouvert uniquement sur rendez-vous.

Tarifs:
Vin rouge Sota mon Soleu 100% Merlot : 8.50€
Vin blanc La Mai Polida 100% Viognier : 11.50€

Fiche mise à jour par Office intercommunal du tourisme en Val de Ligne le 19/11/2021

Contact

lieu dit cubagnac
07110 Sanilhac
Tél. 04 75 39 83 37
mas.escarida@yahoo.fr