

Bergerade Rouge

Costières de Nîmes

INFORMATION

Appellation : AOP

Cépage : Cinsault, Grenache, Syrah, Mourvedre

Alcool : 13.5% Vol

Certification : En conversion biologique dernière année

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vinification traditionnelle délicate, fermentation alcoolique à basse température 25°C durant 15 jours.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Gard

Surface : 27 Ha

Type de sol : Galets roulés et fond argileux

Climat : Chaud, sec, venteux, avec apport constant d'humidité liée à la proximité des étangs de la Petite Camargue

DÉGUSTATION

Œil : Violet et intense

Nez : Fruits rouges, Fraise des bois, parfum de Garrigue

Bouche : Vin fruité et aérien aux notes de fruits noirs écrasés épicés. Belle densité aux tannins fondus

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Entre 14°C et 16°C

Accords mets et vins : Viandes braisées, Roti d'agneau aux morilles, Poulet

Garde : Vin à déguster et apprécier dès aujourd'hui. Garde possible 3 ans