

# 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