

Lien de famille blanc

Costières de Nîmes

INFORMATION

Appellation : AOP

Cépage : Roussane, grenache, viognier

Alcool : 12.5% Vol

Certification : En conversion Biologique

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Pressurage direct très doux, fermentation à basse température de 12 jours. 8 mois en fûts de chêne et foudres.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 1.5 l

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 : Robe dorée, vieille or

Nez : Nez complexe, Pêche blanche, vanille

Bouche : Vin puissant, riche et volumineux, avec un beau concentré de fruits mûrs tels que la mirabelle et l'abricot soulignés par des jolies notes grillées et miellées en fin de bouche.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Entre 8°C et 10°C

Accords mets et vins :

Sole meunière sauce au beurre, Risotto de noix de Saint-

Jacques, médaillon de veau sauce morilles.

Garde : Vin à déguster et apprécier dès aujourd'hui. Garde possible 4 ans