

# 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