

# Lien de famille rouge

Costières de Nîmes

## INFORMATION

**Appellation :** AOP

**Cépage :** Syrah, Grenache

**Alcool :** 13.5% Vol

**Certification :** En conversion Biologique

**Bio :** Non

## VINIFICATION

**Méthode :** Vendange égrappée, fermentation alcoolique à 25°C, cuvaison de 13 jours avec extraction douce et régulière. Élevé en fût de chêne pendant 6 mois pour apporter de la rondeur, 3 mois en foudre pour développer des tanins soyeux, et 3 mois en grès pour déployer la richesse et la subtilité des arômes.

## 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 :** Pourpre et intense

**Nez :** Nez complexe, notes de cerise et de garrigue

**Bouche :** Vin de caractère, structuré et concentré aux tanins soyeux. Somptueux mariage où s'expriment des subtiles notes de garrigue et d'épices.

## SERVICE & CONSERVATION

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

**Accords mets et vins :** Magret de canard au feu de bois, carré d'agneau à la provençale, côté de bœuf braisée.

**Garde :** Vin à déguster et apprécier dès aujourd'hui. Garde possible 7 ans