

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