

AOP Costières de Nîmes

Cuvée Ecole – Mention B Rouge



Vignoble

Sol : Cailloutis villafranchiens (Gress)

Surface : 32 ha

Age moyen : 18 ans

Densité : 4400 pieds/ha

Rendement : 45 hl/ha

Vinification

Macération longue de 3 semaines (max 28°C)

Élevage (type et durée) : Boisage en cuves par des staves

Assemblage (cépages) :
60% Syrah
30% Grenache Noir
10% Marselan

Dégustation

Œil :
Rubis, reflets foncés

Nez :
Pain grillé, Kirsch, fruits rouges confiturés

Bouche : Fruits rouges mûrs, notes de cumin, vanille, noix de coco, tannins cacaotés, poivre et clou de girofle.

Garde : 5 ans

Gastronomie

Température de dégustation :

15 à 17°C

Accords mets et vin :

Viandes rouges et gibiers

Gardiane de taureau

Agneau de Pâques

Récompenses :

Médaille d'or au concours des vigneron indépendants

Médaille d'argent au concours des vins de Nîmes