



AOP Costières de Nîmes

Rosé



Vignoble

Sol : Cailloutis villafranchiens (Gress)

Surface : 32 ha

Age moyen : 18 ans

Densité : 4400 pieds/ha

Rendement : 50 hl/ha

Vinification

Pressurage direct (max 16°C)

Élevage (type et durée) :
Cuve inox (6 mois)

Assemblage (cépages) :
80% Grenache Noir
20% Syrah

Dégustation

Œil : rose saumon pâle

Nez : grenadine, groseille, fleur de sureau

Bouche : gourmande et puissante, fraise, groseille et bonbon anglais, très vif et bonne longueur en bouche.

Garde : 2 ans

Gastronomie

Température de dégustation : 10 à 12 °C

Accords mets et vin :

* Melon et chiffonnade de jambon

* Tapenade

* Encornets farcis...