

# IGP Coteaux du pont du Gard

## Classe Verte - BIO sans soufre



### Vignoble

**Sol :** Cailloutis villafranchiens (Gress)

**Surface :** 32 ha

**Age moyen :** 18 ans

**Densité :** 4400 pieds/ha

**Rendement :** 40 hl/ha

### Vinification

Vendange en légère sous-maturité  
Vinification courte (6 jours)  
Extraction douce  
Sans sulfites ajoutés

**Élevage (type et durée) :**  
Cuve inox (2 mois)

**Assemblage (cépages) :**  
70% Syrah  
30% Marselan

### Dégustation

**Œil :**  
Rubis, reflets violette

**Nez :**  
Cerise, petits fruits rouges

**Bouche :**  
Belle fraîcheur, facile à boire, cerise et poivre blanc

**Garde :** 2 à 4 ans

### Gastronomie

**Température de dégustation :**  
10 à 16°C

**Accords mets et vin :**  
\* Apéritif  
\* Ratatouille  
\* Salade de tomates