

AOP Costières de Nîmes

Rouge



Vignoble

Sol : Cailloutis villafranchiens (Gress)

Surface : 32 ha

Age moyen : 18 ans

Densité : 4400 pieds/ha

Rendement : 50 hl/ha

Vinification

Traditionnelle entre 25 et 27°C

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

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

Dégustation

Œil : Pourpre, reflets tuilés

Nez : Fruits rouges bien mûrs, épices douces

Bouche : Fruits confiturés, tanins souples, finale réglisse et clou de girofle

Garde : 3 à 4 ans

Gastronomie

Température de dégustation : 15 à 16 °C

Accords mets et vin :

- * Carpaccio de boeuf
- * Gigot d'agneau
- * Aubergines à la provençale
- * Gnocchis à la bolognaise
- * Fromages ...