



AOP Costières de Nîmes

Blanc



Vignoble

Sol : Cailloutis villafranchiens (Gress)

Surface : 32 ha

Age moyen : 18 ans

Densité : 4400 pieds/ha

Rendement : 60 hl/ha

Vinification

Traditionnelle (max 16°C)

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

Assemblage (cépages) :
60% Grenache Blanc
30% Roussane
10% Viognier

Dégustation

Œil : Robe brillante, dorée, reflets verts argentés

Nez : Agrumes, citron vert, fleurs blanches, fenouil

Bouche :
Pamplemousse et ananas, bien vif

Garde : 2 ans

Gastronomie

Température de dégustation : 8 à 10°C

Accords mets et vin :

- * Fruits de mer
- * Calamars grillés ou à la provençale
- * Brandade de morue
- * Fromages de chèvre
- ...