



Costières de Nîmes

Issu de vignoble planté sur des sols de galets roulés appelés grès, ce vin est vinifié en cuve inox à température contrôlée pour garder tout son fruit. Élevage de 12 mois minimum en cuve inox.

Un délicieux *Costières-de-Nîmes* qui offre un nez fruité et expressif qui développe des notes de confiture de mûres, d'olive noire et de poivre.

Les tanins élégants et la texture veloutée de ce vin sont mis en valeur par une finale fraîche aux notes d'eucalyptus et de laurier.

Cépages	50% Syrah, 40% Grenache and 10% Marselan
Sols	Galets roulés "grès"
Robe	Rouge sombre aux reflets violet
Nez	Confiture de mûres, olives noires et épices
Bouche	Ronde et veloutée avec une finale très fraîche
Service	T° 16-17°C
Garde	4-5 ans
Alcool	14°

Ce vin est excellent pour accompagner toutes les viandes grillées ou la cuisine épicée.