



Coteaux du Pont du Gard

Chaque cépage est récolté et vinifié séparément. Les baies sont récoltées à pleine maturité et la fermentation se fait sous contrôle des températures en cuves inox pendant deux semaines avec des remontages quotidiens. Les jus sont vieillies séparément 3 mois avant assemblage. Le vin est ensuite élevé 12 mois minimum avant la mise en bouteille.

Cépages	35% Marselan, 35% Syrah, 30% Niellucio
Sols	Galets roulé appelés <i>grès</i> sur sable
Robe	Rouge grenat intense
Nez	Riches arômes de fruits noirs et d'olive avec des notes balsamiques
Bouche	Une bouche veloutée aux notes fruitées
Service	T° 16-17°C
Garde	3-5 ans mais délicieux dans sa jeunesse
Alcool	13,5°

Un vin plaisir très agréable à déguster dans sa jeunesse avec des viandes grillées ou des mets méditerranéens et asiatiques, ou frais avec un dessert au chocolat noir.