



## Costières de Nîmes Collection Bio

### Les cépages

Assemblage de Grenache, Syrah, Marselan et Mourvèdre.

### Le Terroir

Le sol est composé de galets roulés sur une matrice sablo-argileuse permettant de conserver des réserves hydriques propices au bon développement de la vigne, sous ce climat ensoleillé et méditerranéen.

### Les vendanges

Les vendanges sont mécaniques. Les raisins sont récoltés de nuit pour limiter l'oxydation des jus.

### La vinification

Les raisins égrappés à 100% sont vinifiés en cuves béton. La température de fermentation est aux alentours de 25°C, des remontages quotidiens et doux sont réalisés et la macération dure de 3 à 4 semaines.

### L'élevage

Après la fermentation malolactique (désacidification naturelle), l'élevage se poursuit en cuves béton durant 6 mois.

### La dégustation

**Robe** : belle couleur grenat aux reflets brillants.

**Nez** : le nez est expressif, il révèle des notes de fruits rouges et d'épices douces.

**Bouche** : la bouche est gourmande, les notes de fruits rouges dominent, la finale est finement épicée et réglissée accompagnée par des tanins soyeux et délicats.

**Avec ce vin nous avons aimé** : carpaccio de boeuf pesto et parmesan.

**Température de dégustation** : 16-18 °C.

**La garde** : de 3 à 5 ans.

### Grape varieties

A blend of Grenache, Syrah, Marselan and Mourvèdre.

### Terroir

The soil is made up of pebbles on a sandy-clay matrix allowing the soil to build up water reserves which help the growth of the vine in this sunny, Mediterranean climate.

### Harvesting

The grapes are picked mechanically and at night to limit the oxydation of the juices.

### Vinification

The fully destemmed grapes are vinified in concrete tanks. Fermentation temperature around 25°C. Daily, gentle pumping over and 3-4 weeks maceration.

### Maturing

Following malolactic fermentation (natural de-acidification), the wine is aged in concrete vats for 6 months.

### Tasting

**Colour**: garnet hue with bright tints.

**Nose**: expressive on the nose, releasing notes of red fruit and sweet spices.

**Palate**: delicious on the palate, dominated by the notes of red fruit, the finish shows a fine touch of spice and liquorice, along with delicate, silky tannins.

**Recommended food pairing**: pesto beef carpaccio and parmesan.

**Serving temperature**: 16-18°C.

**Ageing potential**: 3-5 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR BIO-01



Veillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

