



 Vin Biologique certifié par FR-BIO-01.
Organic wine certified by FR-BIO-01.

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 bœuf 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.

Harvest

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.

