



Costières de Nîmes “La Ciboise”

Les cépages

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault et Carignan.

Le sol

Le sol est constitué de cailloutis déposés au quaternaire par le Rhône appelé localement Gress. Les vignes développent un enracinement très profond jusqu'aux couches argileuses.

Les vendanges

Les raisins sont récoltés à maturité phénolique et vendangés mécaniquement.

La vinification

Après égrappage, les raisins sont vinifiés dans des cuves béton pendant trois à quatre semaines. Chaque cépage est vinifié séparément en macération traditionnelle. Selon la dégustation quotidienne, le vin est soit remonté ou laissé au repos pour une extraction douce des substances aromatiques, des anthocyanes et des tanins. En toute fin de fermentation alcoolique, on laisse monter la température entre 30 et 33 °C pour favoriser la polymérisation des tanins.

L'élevage

6 mois en cuve béton.

La dégustation

Robe: grenat foncé profond et brillant.

Nez: intense et sur des notes de fruits mûrs (cassis/cerise).

Bouche: ample et gourmande.

On retrouve en bouche ces notes de fruits mûrs et d'épices douces. Les tanins bien présents sont fondus et délicats.

Avec ce vin nous avons aimé: lapin rôti, tarte provençale ou côtes de bœuf.

Température de dégustation: 16-17 °C.

Conseil du sommelier: nous vous invitons à carafier ce vin quelques minutes avant dégustation.

La garde: 5 ans.

Grape varieties

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault and Carignan.

Soil

The soil is made up of pebbles deposited by the Rhône river during the Quaternary Period and referred to locally as “Gress”. The vines develop a very deep rooting system, digging down as far as the layers of clay.

Harvesting

The grapes are picked at phenolic maturity and harvested by machine.

Vinification

After destemming, the grapes are fermented in concrete tanks for three to four weeks. Each grape variety is vinified separately using traditional maceration. After a daily tasting, the wine will either be pumped over or left to rest, in order to gently extract the aromatic components, anthocyanins and tannins. At the end of alcoholic fermentation, the temperature is allowed to increase to 30-33°C to assist the polymerization of the tannins.

Maturing

6 months in concrete tank.

Tasting

Colour: bright, deep, dark garnet.

Nose: intense with notes of ripe fruit (blackcurrants/raspberries).

Palate: delicious and full. The ripe fruit and soft spices come through again on the palate. Pronounced yet soft, delicate tannins.

Recommended food pairing: roast rabbit, Provençal tart or ribs of beef.

Serving temperature: 16-17°C.

Sommelier's recommendation: best decanted a few minutes before drinking.

Ageing potential: 5 years.

