



le caprea

AOC Costières de Nîmes Bio

LES CÉPAGES

Assemblage de Syrah, Grenache et Marselan.

LE TERROIR

Les parcelles sont situées à la limite Nord-Est de l'appellation des Costières de Nîmes. Situé sur la terrasse villafranchienne (quaternaire ancien), le terroir est constitué de cailloutis et de galets roulés localement recouverts de limons. La présence d'argile en profondeur permet une rétention en eau suffisante pour aider la vigne à résister au soleil et aux sécheresses intenses dans le Gard.

LES VENDANGES

Les raisins sont récoltés au petit matin de façon à éviter les grosses chaleurs afin de préserver au mieux les raisins.

LA VINIFICATION

Après égrappage complet, le raisin est encuvé en cuve béton où chaque cépage est vinifié séparément pour obtenir le meilleur de chacun. La fermentation alcoolique est faite en levures indigènes et suivie par des remontages et des délestages réguliers. Chaque cuve est ensuite écoulee avec séparation des jus de goutte et de presse. Enfin un assemblage est réalisé après la fin de la fermentation malolactique.

L'ÉLEVAGE

Élevage en cuve béton. 7 à 10 mois.

LA DÉGUSTATION

Robe: rouge grenat intense, parsemé de reflets brillants violacés.

Nez: des notes de fruits des bois mûrs prédominent (framboises, mûres, cassis) ainsi que des arômes de griottes.

Bouche: les fruits rouges sont bien présents avec des notes de griottes et confèrent une attaque riche et gourmande à ce vin, les tanins souples et soyeux arrivent ensuite pour apporter une belle longueur en bouche.

Avec ce vin nous avons aimé: gardiane de boeuf à la camarguaise.

Température de dégustation: 16-18 °C.

La garde: 3-5 ans.

GRAPE VARIETIES

Blend of Syrah, Grenache and Marselan.

TERROIR

The vineyard plots are located at the far north-eastern end of the Costières de Nîmes appellation on the Villafranchian terrace (Quaternary Period). Here the soil is made up of gravel and smooth pebbles covered by silt in this area. The clay located at depth ensures that there is sufficient water retention to enable the vine to withstand the strong sun and intense drought in the region (the Gard "department").

HARVEST

The harvesting takes place in the early hours of the morning thus avoiding the heat of the day and preserving the freshness of the grapes.

VINIFICATION

After full destemming, the grapes go into concrete tanks where each varietal is vinified separately to bring out the very best of each. Alcoholic fermentation is brought on by indigenous yeasts and is followed by regular pumping-over and rack and return operations. Each tank is then run off with a separation of the free-run and press juices. Final blending takes place once malolactic fermentation is completed.

MATURING

In concrete tank. 7-10 months.

TASTING

Colour: intense garnet red flecked with bright purplish tints.

Nose: pronounced wild berry (raspberries, blackberries, blackcurrants) and Morello cherry notes.

Palate: the red fruit, with the Morello cherry notes, makes this a rich, delectable wine on entry to the palate, and is followed by supple, silky tannins creating lovely length.

Recommended food pairing: camargue-style Beef Gardiane.

Serving temperature: 16-18°C.

Ageing potential: 3-5 years.

