

BIB IGP Coteaux Pont du Gard Rouge

Vignoble



- **Sol** : Cailloutis villafranchiens (Gress)
- **Surface** : 22 ha
- **Age moyen** : 18 ans
- **Densité** : 4400 pieds/ha
- **Rendement** : 60 hl/ha

Vinification



- En cuve inox
- Macération de 4 à 8 jours
- Décuvage et fermentation malolactique
- **Assemblage (cépages)** : Grenache, Syrah, Marselan, Vidoc

Dégustation



- **Œil** : Rouge soutenu avec des reflets pourpre
- **Nez** : Fruits rouges confits, cerise griotte
- **Bouche** : Notes d'épices et de garrigues, tanins fins et délicats
- Après ouverture à conserver au frais sous 3 mois

Gastronomie



- **Température dégustation** : 18 °C
- **Accords mets et vin** :
Planche de charcuterie
Pizza aux légumes grillés ou chorizo
Grillades
Lasagnes
Pélardon affiné

