

AOP Costières de Nîmes Blanc



Vignoble



- **Sol** : Cailloutis villafranchiens (Gress)
- **Surface** : 32 ha
- **Age moyen** : 18 ans
- **Densité** : 4400 pieds/ha
- **Rendement** : 60 hl/ha

Vinification



- Traditionnelle (max 16°C)
- **Élevage** (type et durée) : Cuve inox (6 mois) et lies fines
- **Assemblage (cépages)** :
50% Grenache Blanc
40% Roussanne
10% Viognier

Dégustation



- **Œil** : Robe brillante, dorée, reflets verts argentés
- **Nez** : Agrumes, citron vert, fleurs blanches, fenouil
- **Bouche** : Pamplemousse et ananas, bien vif
- **Garde** : 2 ans

Gastronomie



- **Température de dégustation** : 8/10°C
- **Accords mets et vin** :
Fruits de mer
Calamars grillés ou à la provençale
Brandade de morue
Fromages de chèvre