

AOP Costières de Nîmes Rouge



Vignoble



- **Sol** : Cailloutis villafranchiens (Gress)
- **Surface** : 32 ha
- **Age moyen** : 18 ans
- **Densité** : 4400 pieds/ha
- **Rendement** : 50 hl/ha

Vinification



- Traditionnelle entre 25 et 27°C
- **Élevage** (type et durée) : Cuve inox (6 mois)
- **Assemblage (cépages)** :
60% Syrah
30% Grenache
10% Marselan

Dégustation



- **Œil** : Pourpre, reflets tuilés
- **Nez** : Fruits rouges bien mûrs, épices douces
- **Bouche** : Fruits confiturés, tanins souples, finale réglisse et clou de girofle
- **Garde** : 3 à 4 ans

Gastronomie



- **Température dégustation** : 15/16 °C
- **Accords mets et vin** :
Carpaccio de boeuf
Gigot d'agneau
Aubergines à la provençale
Gnocchis à la bolognaise
Fromages ...