

AOP Costières de Nîmes

Cuvée Ecole – Mention B

Rouge



Vignoble



- **Sol** : Cailloutis villafranchiens (Gress)
- **Surface** : 32 ha
- **Age moyen** : 18 ans
- **Densité** : 4400 pieds/ha
- **Rendement** : 45 hl/ha

Vinification



- Macération longue de 3 semaines (max 28°C)
- **Élevage** (type et durée) : Boisage en cuves par des staves
- **Assemblage (cépages)** :
60% Syrah
30% Grenache Noir
10% Marselan

Dégustation



- **Œil** : Rubis, reflets foncés
- **Nez** : Pain grillé, Kirsch, fruits rouges confiturés
- **Bouche** : Fruits rouges mûrs, notes de cumin, vanille, noix de coco, tannins cacaotés, poivre et clou de girofle.
- **Garde** : 5 ans

Gastronomie



- **Température dégustation** : 15/17°C
- **Accords mets et vin** :
Viandes rouges et gibiers
Gardiane de taureau
Agneau de Pâques
- **Récompenses** : Médaille de Bronze au Concours des vins de Nîmes