

IGP Coteaux du Pont du Gard

Classe Verte – Sans soufre

Rouge BIO



Vignoble



- **Sol** : Cailloutis villafranchiens (Gress)
- **Surface** : 32 ha
- **Age moyen** : 18 ans
- **Densité** : 4400 pieds/ha
- **Rendement** : 40 hl/ha

Vinification



- Vendange en légère sous-maturité
- Vinification courte (6 jours)
- Extraction douce sans sulfites ajoutés
- **Élevage** (type et durée) : Cuve inox (2 mois)
- **Assemblage (cépages)** :
70% Syrah
30% Marselan

Dégustation



- **Œil** : Rubis, reflets violette
- **Nez** : Cerise, petits fruits rouges
- **Bouche** : Belle fraîcheur, facile à boire, cerise et poivre blanc
- **Garde** : 2 à 4 ans

Gastronomie



- **Température de dégustation** : 10 à 16°C
- **Accords mets et vin** :
Apéritif
Ratatouille
Salade de tomates