

LA BERGERIE DES CENTENAIRES

2022 AOP COSTIERES DE NÎMES ROUGE



Cépages :

Syrah



Grenache



Mourvèdre



Carignan



Terroir :

Situé entre le Gardon et le Rhône, non loin de l'aqueduc antique du Pont du Gard, nos vignes bénéficient d'un climat continental. Le sol est constitué de galets roulés Villafranchiens, typique des abords du Rhône.

Viticulture et Vinification :

Ce vin est vinifié en cuves en béton. Le raisin est partiellement égrappé.

Notes de dégustation :

Un nez dominé par la fraise des bois et les épices douces. Bouche onctueuse mais sans lourdeur, avec une finale sur des tanins ciselés.

Accords :

Ce vin se mariera parfaitement avec des plats de bœuf, ou de la viande grillée. Température de service 16°C.

Disponibilité et garde :

Se déguste dans sa jeunesse, mais possibilité de garde de 5 ans.

Azurs et Centenaires, Mas Neuf Gallician, 30600 VAUVERT

téléphone : 04.66.88.02.45

Email admin@clos-des-centenaires.com

N° Siret 90084481200017

N° TVA FR85900844812

N° d'accise : FR021 004E 1867

www.clos-des-centenaires.com/ - www.instagram.com/clos.des.centenaires/ - www.facebook.com/clos.des.centenaires