

GRENACHE VIEILLES VIGNES

2022 AOP Costières de Nîmes

Cépages :

Grenache

100 %

Terroir :

Situé près des étangs, du Rhône et la mer, notre vignoble bénéficie d'un beau climat méditerranéen. Le sol est constitué de galets roulés Villafranchiens typiques de la région.

Viticulture et Vinification :

100% Vendange entière. Vinification en cuve béton, raisins non égrappés. Elevage en oeufs en grès.

Notes de dégustation :

Des notes persistantes de framboises au chaudron, des épices douces et des fleurs séchées. La bouche est ronde avec une fin souple et ample.

Accords :

Ce vin se mariera parfaitement avec un agneau de 7 heures ou des rognons de veau grillés. Température de service 16°C.

Disponibilité et garde :

Concentré et accessible, il atteindra son apogée après 4 ou 5 ans de garde et durera 15 ans ou plus.



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