

# 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](mailto:admin@clos-des-centenaires.com) N° Siret 90084481200017 N° TVA FR85900844812

N° d'accise : FR021 004E 1867

[www.clos-des-centenaires.com/](http://www.clos-des-centenaires.com/) - [www.instagram.com/clos.des.centenaires/](https://www.instagram.com/clos.des.centenaires/) - [www.facebook.com/clos.des.centenaires](https://www.facebook.com/clos.des.centenaires)