



LA MOURVACHE

2021 AOP Costières de Nîmes

Cépages :

Grenache



50 %

Mourvèdre

50 %

Terroir :

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

Viticulture et Vinification :

Vendange entière sur les Grenache. Elevage en fûts Gauthier et en oeufs en grès.

Notes de dégustation :

Ce vin se révèle sous des notes de cerise noire, d'épices, avec une finale sur des tanins cacahotés.

Accords :

Ce vin se mariera avec de l'agneau aux herbes de Provence, des aubergines à la parmesane.

Garde :

Se boit dans sa jeunesse, et s'exprimera sur une dizaine d'années.

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