



COSTIÈRES DE NIMES 2015



NATURE DES SOLS : Sols argilo-calcaires

ENCEPAGEMENT :
- 75% Grenache
- 15% Syrah
- 10% Mourvèdre

VINIFICATION : Traditionnelle

DEGUSTATION : Belle robe soutenue et sombre, aux reflets grenat. Nez de fruits noirs, cerises bien mûres, avec des arômes de réglisse, d'épices et de garrigue. La bouche est dense avec des tanins soyeux, Potentiel de garde de 4 à 5 ans

ACCORDS METS & VINS : Servir sur des grillades, de la volaille rôtie, ou un boudin noir.

EAN 13 : bouteille 3 76025677002 3
carton 3 76025677007 8
carton de 6 x 75cl