

Vignerons Créateurs

Terres Gardoises



LES 3 PIERRES

AOP COSTIÈRES DE NÎMES

Rouge

Cépages :
Grenache, Syrah

75cl

Dégustation :

Ce vin possède une belle robe sombre aux reflets violets. Nez de fruits rouges confits, notes de réglisses et d'épices. La bouche est ronde et généreuse, avec des tanins structurés pour une cuvée fraîche et élégante.

Température de service : 18°C

Temps de garde : 5 ans

Accord mets et vins :

Accompagne agréablement des plats travaillés comme un gigot d'agneau à l'ail accompagné de pommes rattes, ou encore un quasi de veau grillé et son tian de légumes provençal.

Vinification :

Traditionnelle en cuve, égrappage total, contrôle des températures tout au long de la fermentation. Macération de 3 semaines. Les grenaches qui forment l'essentiel de cette cuvée et les syrahs sont vinifiés séparément.

Cuvée élégante et structurée. À découvrir !

