



# Vignerons Créateurs

Terres Gardoises



## MILLE X ROSE

### AOP COSTIÈRES DE NÎMES

**Rosé**

**Cépages :**

**Syrah, grenache**

**75cl**

**Dégustation :**

Jolie robe rose pivoine aux reflets argentés, un nez de fruits rouges frais. La bouche est ronde et gourmande.

**Température de service : 12°**

**Temps de garde : 1 à 2 ans**

**Accord mets et vins :**

Convivial à l'apéritif, il sera parfait sur des grillades de viande ou de poissons. Il accompagne à merveille la brandade, petit pâté Nîmois que l'on trouve aux Halles de Nîmes !

**Vinification :**

Traditionnelle en cuve, égrappage total, contrôle des températures tout au long de la fermentation. Macération de 3 semaines.

## Croquant et fruité - Vin gourmand !

*La voie Domitia était divisée en étapes matérialisées par une borne nommée "Milliaire" (un mille romains équivaut à 1481 mètres). Certaines de ces bornes emblématiques se retrouvent dans notre vignoble.*

*Nous nous sommes inspirés de cet héritage romain, pour donner le nom de Mille X à cette cuvée de Costières de Nîmes.*

