

Vignerons Créateurs

Terres Gardoises



EXCELLENCE MILLE X

AOP COSTIÈRES DE NÎMES

Blanc

Millésime 2013

Cépages :

Roussane, Viognier, Marsanne

75cl

Degré: 13,5% vol

Dégustation :

Robe brillante aux reflets jaune d'or. Nez de fleurs d'acacia et de cerisiers, fines notes de coco. Bouche ample et généreuse, belle complexité aromatique, notes de fruits exotique.

Température de service : 12°C Temps de garde : 6 ans

Accord mets et vins :

Une poêlée de Saint-Jacques ou une volaille de Bresse rôtie. Il accompagnera idéalement des brochettes de lottes.

Vinification et élevage :

Un travail remarquable sur le vignoble : vendanges en vert, effeuillage, petits rendements.

Après une sélection rigoureuse des meilleures parcelles de roussane, marsanne et viognier, les vendanges sont effectuées de nuit pour préserver la fraîcheur des baies.

Ce vin est ensuite élevé sur lies pendant 18 mois avec un batonnage régulier, dans des fûts de 225, 400 et 500 litres, permettant ainsi aux cépages de révéler toute leur richesse aromatique.

Pour les amateurs d'expérience délicate.
Vin confidentiel !

Médailles d'or CDJA 2013 (millésime 2012)

Médailles de bronze MACON 2013 (millésime 2012)

