

# Vignerons Créateurs

Terres Gardoises



## EXCELLENCE MILLE X

AOP COSTIÈRES DE NÎMES

ROUGE

Millésime 2013

Cépages :

Syrah, Grenache noir

75cl

Degré: 13,5% vol

### Dégustation :

Robe rouge profond. Le nez, intense, s'ouvre sur des notes chocolatées, des arômes de moka, de fruits noirs et de cerises. La bouche est ample avec une chair riche et dense. La finale est structurée avec une belle présence tannique et des pointes vanillées.

Température de service : 18°C

Temps de garde : En raison de sa structure et de sa fraîcheur, il peut attendre une dizaine d'année avant d'exprimer tout son potentiel.

### Accord mets et vins :

accord parfait sur un magret de canard sucrée salé : Magret acidulé, pommes rôties, un bœuf au curry en papillote ou une épaule d'agneau confite aux épices. Vous l'aurez compris, une cuisine imaginative et audacieuse !

### Vinification et élevage :

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

Après une sélection rigoureuse des meilleures parcelles de syrah et de grenache, ce vin a été élevé en fût pendant 18 mois pour vous révéler tout son potentiel de tanins fins et puissants.

Pour les amateurs d'expérience intense.

Vin confidentiel !

Médaille d'or CDJA 2013 millésime 2012

