

Vignerons Créateurs

Terres Gardoises

MILLE X ROUGE



Médaille d'Or

AOP COSTIÈRES DE NÎMES

Rouge
Cépages :
Syrah, grenache
75cl

Dégustation :

Ce vin rouge présente une jolie robe grenat limpide. Le nez, expressif et aromatique présente des notes de fruits noirs et d'épices douces. Gouleyant, souple et soyeux, le Millex accompagnera vos repas en toutes occasions.

Température de service : température ambiante.

Temps de garde : 3 à 4 ans

Accord mets et vins :

À déguster sur des viandes grillées ou pour accompagner une cuisine exotique.

Vinification :

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

Fruité et gouleyant - Vin gourmand !

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

