

Vignerons
createurs

Les 3 Pierres

Rouge, Millésime 2021
AOP Costières de Nîmes

- Les Incontournables -

Cépages :

85% Grenache - 15% Syrah

75cl

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.

Dégustation :

Ce vin possède une belle robe grenat.

Nez de fruits rouges cassis.

La bouche est ronde et généreuse, avec des tanins fondus pour une finale fraîche et élégante.

Accord mets et vins :

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

Température de service : 16- 18°C

Temps de garde : 5 ans

