

Vign
erons
crea
teurs

Abbatiale de St-Gilles

Rouge, Millésime 2021
AOP Costière de Nîmes

- Les Emblématiques -

Cépages :

Syrah, Mourvèdre et Grenache noir
75cl

Vinification :

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

Dégustation :

La robe est couleur rouge grenat.
Le nez, dévoile des notes de fruits rouges et d'épices douces.
La bouche est gourmande avec des tanins sont fondus .

Accord mets et vins :

Un vin convivial par excellence. Sa structure souple en fait le compagnon idéal de soirées barbecues , mais aussi d'une cuisine méditerranéenne.

Température de service :16- 18°C

Temps de garde : 3 à 5 ans

