

Vign
erons
crea
teurs

Domaine des Grès Rouges

Rouge, Millésime 2022
AOP Costières de Nîmes

- Les Incontournables -

Cépages :

Grenache, Syrah, Marselan, Cinsault
75cl

Vinification :

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

Dégustation :

Ce vin possède une belle robe rouge carmin.
Le nez est frais et révèle des notes subtiles de fruit rouge comme le cassis, des notes de garrigue et de thym.
La bouche est croquante et suscite la gourmandise.

Accord mets et vins :

Par son côté croquant il accompagnera idéalement une cuisine du marché avec une cuisson basse température, un plateau de charcuterie Ibérique, une viande rouge grillée ou un plateau de fromage de vache.

Température de service : 16-18°C (à boire frais)

Temps de garde : 5 ans

