

Vignerons
créateurs

Mille X Excellence

Blanc, Millésime 2021

AOP Costières de Nîmes

- Les Intemporels -

Cépages :

Roussanne, Viognier, Marsanne - 75cl

Vinification et élevage :

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

Après une sélection rigoureuse des meilleures parcelles de roussanne, marsanne et viognier, les vendanges sont effectuées de nuit pour préserver la fraîcheur des baies.

Ce vin est ensuite élevé sur lies pendant 18 mois avec un batonnage régulier, dans des fûts de 225, 400 et 500 litres, permettant ainsi aux cépages de révéler toute leur richesse aromatique.

Dégustation :

Robe brillante aux reflets jaune d'or.

Nez de fleurs d'acacia et de cerisiers, fines notes de brioche beurrée.

Bouche ample et généreuse, belle complexité aromatique, notes de fruits exotiques, ananas et litchis.

Accord mets et vins :

Ce vin sublimera à merveille une poêlée de Saint-Jacques ou une volaille de Bresse rôtie, mais aussi les homards ou les poissons nobles.

Température de service : 10-12°C

Temps de garde : 5-7 ans

