

Vignerons  
créateurs

---

# Mille X Excellence

## Rouge, Millésime 2020

### AOP Costières de Nîmes

---

- Les Intemporels -

**Cépages :**

**Syrah, Grenache noir**  
75cl

**Vinification et élevage :**

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

Après une sélection rigoureuse des meilleures parcelles de syrah et de grenache, ce vin a été élevé en fût pendant 18 mois pour vous révéler tout son potentiel de tanins fins et puissants.

**Dégustation :**

Robe rouge profond.

Le nez nous dévoile des notes chocolatées et de fruits noirs.

La bouche est dense et structurée avec une belle présence tannique et des pointes vanillées.

**Accord mets et vins :**

Ce vin sera parfait sur un magret de canard sucré salé, un bœuf au curry ou une épaule d'agneau confite aux épices. Mais aussi avec vos desserts au chocolat.

**Température de service :** 16- 18°C

**Temps de garde :** En raison de sa structure et de sa fraîcheur, il peut attendre une dizaine d'années avant d'exprimer tout son potentiel.

