

Vign  
erons  
crea  
teurs

---

Millésime 2016  
Rouge, Millésime 2016  
AOP Costières de Nîmes

---

- Les Intemporels -

Cépages :  
**Syrah, Grenache**  
75cl

**Vinification :**

Nous avons sélectionné nos meilleures parcelles pour cette cuvée. Egrappage total suivi par une fermentation en cuve à température contrôlée. Macération d'un mois avec des remontages et des délestages quotidiens. Ce vin a été élevé en fûts neufs pendant 36 mois.

**Dégustation :**

La robe est d'un rouge profond avec des reflets cuivrés.  
Le nez s'ouvre sur des arômes de torréfaction et de cacao, puis il s'exprime sur des épices (poivre blanc, cannelle...).

La bouche est riche grâce à des tannins structurés et soyeux.  
Elle se développe sur des notes de fruits mûrs, pour finir sur des saveurs d'épices.

**Accord mets et vins :**

Ce vin accompagnera des viandes ou des plats de caractère comme le gibier en sauce, une gardianne de taureau ou du rôti de canard.

Température de service : 16-18°C  
Temps de garde : 10-15 ans.

