

Vign
erons
crea
teurs

Le Saint-Dominique

Rouge, Millésime 2020
AOP Costières de Nîmes

- Les Incontournables -

Cépages :

85% Syrah 15% Grenache

75cl

Vinification :

Une vinification traditionnelle en cuve, égrappage total, contrôle des températures tout au long de la fermentation. Macération de 3 semaines. Cette cuvée est majoritairement constituée de syrah.

Dégustation :

Robe pourpre aux reflets violines.

Nez intense sur des notes de fruits et noirs et de réglisse et poivre de Sichouan.

La bouche est structurée, les tanins sont soyeux, pour une finale toute en finesse. Un style méditerranéen affirmé.

Accord mets et vins :

Pour les amateurs d'expériences originales, à faire découvrir sur un pavé de chevreuil, des viandes grillées ou rôties.

Température de service : 16-18°C

Temps de garde : 5-7 ans.



Vignerons
createurs

Les 3 Pierres

Rouge, Millésime 2021
AOP Costière de Nîmes

- Les Incontournables -

Cépages :

85% Grenache - 15% Syrah

75cl

Vinification :

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

Macération de 3 semaines.

Les grenaches qui forment l'essentiel de cette cuvée et les syrahs sont vinifiés séparément.

Dégustation :

Ce vin possède une belle robe grenat.

Nez de fruits rouges cassis.

La bouche est ronde et généreuse, avec des tanins fondus pour une finale fraîche et élégante.

Accord mets et vins :

Accompagne agréablement des plats travaillés comme un gigot d'agneau à l'ail accompagné de pommes rattes, ou encore un carré de veau grillé et son tian de légumes à la provençale.

Température de service : 16- 18°C

Temps de garde : 5 ans



Vignerons
createurs

Les 3 Pierres

Rouge, Millésime 2021
AOP Costière de Nîmes

- Les Incontournables -

Cépages :

85% Grenache - 15% Syrah

75cl

Vinification :

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

Macération de 3 semaines.

Les grenaches qui forment l'essentiel de cette cuvée et les syrahs sont vinifiés séparément.

Dégustation :

Ce vin possède une belle robe grenat.

Nez de fruits rouges cassis.

La bouche est ronde et généreuse, avec des tanins fondus pour une finale fraîche et élégante.

Accord mets et vins :

Accompagne agréablement des plats travaillés comme un gigot d'agneau à l'ail accompagné de pommes rattes, ou encore un carré de veau grillé et son tian de légumes à la provençale.

Température de service : 16- 18°C

Temps de garde : 5 ans

