

# Abbatiale de St-Gilles

Rouge, Millésime 2021 AOP Costières de Nîmes

## - Les Emblématiques -

#### Gamme éco-conçue:

Utilisation d'une bouteille consignée, un papier certifié disposant d'une colle lavable pour faciliter le réemploi, un format papier permettant de grouper étiquette et contre étiquette et une encre à base de pigments naturels issus de minéraux et de végétaux.

#### Cépages:

70% Syrah, 30% Grenache noir 75cl

#### Vinification:

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

Macération de 3 semaines.

### Dégustation :

La robe est couleur rouge grenat.

Le nez, dévoile des notes de fruits noirs La bouche est gourmande avec des tanins sont fondus.

#### Accord mets et vins:

Un vin convivial par excellence. Sa structure souple en fait le compagnon idéal de soirées barbecues, mais aussi d'une cuisine méditerranéenne.

Température de service :16-18°C Temps de garde : 3 à 5 ans



Une gamme réinventée par nos vignerons engagés