



Costières de Nîmes

Le Grenache et la Roussanne sont cultivés sur les sols de galets roulés appelés *grès*, caractéristiques de l'appellation. Récoltées la nuit ou tôt le matin, les baies sont doucement pressées avant la fermentation à froid sous température contrôlée pour conserver tout le fruit et la fraîcheur. Élevage sur lies fines en cuve inox.

Un vin blanc riche et équilibré avec un nez captivant aux arômes d'amande, de poire au sirop et de notes de citron confit. La bouche est ample et fruitée avec une finale fraîche.

Cépages	60% Grenache blanc, 40% Roussanne
Sols	Galets roulé appelés <i>grès</i>
Robe	Jaune vif
Nez	Fruité avec des notes d'amande, de poire au sirop et de citron confit
Bouche	Complet, fruité et frais en finale
Service	T° 10-12°C
Garde	A déguster jeune pour la fraîcheur avec un potentiel de plus de 5 ans
Alcool	13,5°

Un vin parfait pour l'apéritif et pour accompagner viandes blanches, poissons de rivière, crustacés ou fromages de chèvre.