

CHÂTEAU DES ALOUETTES

AOP COSTIÈRES DE NÎMES

TERROIR :

Les sols sont très typiques de l'Appellation avec de gros galets roulés provenant des dépôts alluvionnaires du Rhône et de la Durance reposant sur un sol argilocalcaire.



CÉPAGE

75 % Syrah et 25 % Grenache. Age moyen de la vigne : 15 ans/Production en hectare : 19ha.



VINIFICATION

Les raisins sont vendangés à maturité optimale. Ils sont ensuite égrappés. Macération de 18 à 20 jours avec une parfaite maîtrise de la température et une extraction ménagée des différents composés aromatiques et polyphénoliques (remontage et délestage).



DÉGUSTATION

D'une belle robe rouge foncé à reflets brillants, ce vin possède des arômes intenses : violettes, fruits rouges, lauriers. La bouche est ample, fruitée, avec une finale fondue et équilibrée. Accompagnement : A déguster avec des viandes blanches, grillades.



*CONSERVATION

A consommer dès maintenant. Ce vin se conservera 3 ans.

