



CLOS DES CENTENAIRES

La Bergerie des Centenaires

Rouge 2018

AOP Costières de Nîmes



Cépages : Syrah 40%, Grenache 30%,
Mourvèdre 20%, Carignan 10%



Terroir : Situé près des étangs et du Rhône, notre vignoble bénéficie d'un beau climat méditerranéen. Le sol est constitué de galets roulets Villafranchiens, typique de l'AOP Costières de Nîmes.



Viticulture et Vinification : Ce vin est vinifié en cuves en béton. Le raisin est partiellement égrappé.

Notes de dégustation : Au nez, on trouve des arômes de fruits rouges, notamment la fraise, mais aussi d'épices douces.

Accords : Ce vin se mariera parfaitement avec des plats de bœuf, ou de la viande grillée. Température de service 16°C.



Disponibilité et garde : Son apogée sera en 2021.

Clos des Centenaires - Chemin des Salines - 30600 Vauvert

Tél : 04.66.88.85.61

vente@clos-des-centenaires.com

www.clos-des-centenaires.com / @clos.des.centenaires