



CLOS DES CENTENAIRES

*Cinsault*

**2018**

**IGP Gard**



**Cépages :** Cinsault 100%



**Terroir :** Situé près des étangs et du Rhône, notre vignoble bénéficie d'un beau climat méditerranéen. Le sol est constitué de galets roulés Villafranchiens typiques de la région.

**Viticulture et Vinification :** Vinification en cuve béton. Elevage sur lies pendant 1 an.



**Notes de dégustation :** L'archétype de la fraise écrasée, mêlé à des notes de basilic et florales. La bouche est fraîche, sensuelle et élégante.

**Accords :** Ce vin se mariera parfaitement avec un onglet à l'échalote ou bien avec des joues de cochon braisées. Température de service 16°C.



**Disponibilité et garde :** Son apogée sera en 2023.

*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*