



CLOS DES CENTENAIRES

Luxe, Calme et Volupté

2018

IGP Gard



Cépages : Cabernet Sauvignon 40%, Petit Verdot 40%, Merlot 10%, Syrah 10%

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 et élevage de 12 mois en fûts de 1, 2 et 3 vins.



Notes de dégustation : Un nez dominé par les fruits des bois, et les épices douces. Bouche onctueuse mais sans lourdeur, avec une finale sur des tanins ciselés.

Accords : Ce vin se mariera parfaitement avec un tournedos de taureau, du gibier ou encore du fromage à pâte dure. 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