



CLOS DES CENTENAIRES

Roussanne

2019

AOP Costières de Nîmes



Cépages : Roussanne 90%, Marsanne 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 l'AOP Costières de Nîmes.



Viticulture et Vinification : Vinification et élevage en petits foudres (10hl) et en pièces bourguignonnes.



Notes de dégustation : Nez exotique mêlant kumquat, calisson, miel d'acacia et anis. En bouche, l'onctuosité de l'attaque se poursuit par une finale longue, fraîche et minérale. L'élevage discret vient souligner la belle texture.



Accords : Ce vin se mariera parfaitement avec une salade de homard, du loup grillé, ou encore une côte de veau aux morilles. Température de service 12°C.

Disponibilité et garde : Son apogée sera en 2022.

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