



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*