



CLOS DES CENTENAIRES

La Bergerie des Centenaires

Blanc 2020

AOP Costières de Nîmes



Cépages : Marsanne 40%, Roussanne 30%, Vermentino 20%, Viognier 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, typique de l'AOP Costières de Nîmes.



Viticulture et Vinification : Ce vin est vinifié en cuves en inox, sa fermentation se fait à froid.

Notes de dégustation : Au nez, on retrouve des notes de fruits à chair blanche, d'agrumes mais aussi des arômes floraux comme le jasmin et une touche fraîche de chlorophylle. En bouche, une attaque vive, un toucher soyeux et une finale sur la salinité minérale.



Accords : Ce vin se mariera parfaitement avec un poisson grillé à l'huile d'olive, ou encore avec des calamars. 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