



La Bergerie des Centenaires

Rosé 2020

AOP Costières de Nîmes

CLOS DES CENTENAIRES



Cépages : Syrah 40%, Mourvèdre 30%, Cinsault 20%, Carignan 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 : Doté d'une robe rose bleutée pâle, ce vin développe des notes florales (aubépine, lys), de litchi et d'agrumes. La bouche possède une attaque caressante et finit sur une minéralité saline.



Accords : Ce vin se mariera parfaitement avec de la charcuterie, du fromage mais aussi avec des fruits de mer, notamment des gambas grillés. Température de service 12°C.

Disponibilité et garde : Son apogée sera en 2020-2021.

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