

ROUSSANNE PARCELLAIRE

2022 AOP Costières de Nîmes

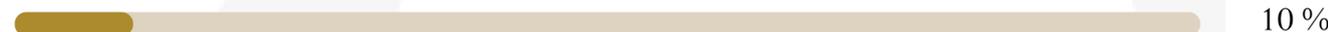


Cépages :

Roussanne



Marsanne



Terroir :

Situé près des étangs, du Rhône et la mer, notre vignoble bénéficie d'un beau climat méditerranéen. Le sol est constitué de galets roulés Villafranchiens typiques de la région.

Viticulture et Vinification :

Vinification et élevage en petits foudres (10hl) et en pièces bourguignonnes de chez Chassin.

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 :

Se garde sur 15 ans.