ROUSSANNE PARCELLAIRE

2023 AOP Costières de Nîmes

Cépages :

Roussanne 90 %

Marsanne 10 %

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.

Azurs et Centenaires, Mas Neuf Gallician, 30600 VAUVERT
Téléphone : 04.66.88.02.45 Email : admin@clos-des-centenaires.com
N° Siret 90084481200017 N° TVA FR85900844812 N° d'accises : FR021 004E 1867
www.clos-des-centenaires.com www.instagram.com/clos.des.centenaires www.facebook.com/clos.des.centenaires