



# LES CENTENAIRES

AOP COSTIÈRES DE NÎMES

**ROUGE 2016**

Syrah 40%  
Grenache 30%  
Mourvèdre 20%  
Carignan 10%

## TERROIR

Galets roulés Villafranchiens, climat proche Méditerranée

## NOTES DE DÉGUSTATION

Robe grenat soutenu. Une bouche fraîche aux accents de petits fruits rouges et épices douces, possédant de la profondeur et de la souplesse. Le toucher en bouche est délicat

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification en cuve béton, raisins partiellement égrappés

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 16°**

**APOGÉE : 2020**

## ACCORDS METS ET VINS

Daube de joue de boeuf, grillades de viande

