



CLOS DES CENTENAIRES

Cinsault Syrah

2017

IGP Coteaux du Pont du Gard



Cépages : Cinsault 60%, Syrah 40%

Terroir : Situé près des étangs et du Rhône, 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 sur lies en cuves béton.

Notes de dégustation : Cassis et myrtilles se mêlent à la cerise burlat en entrée de bouche. La texture est tendue, dynamique avec quelques tanins poudrés et une grande sensation de fraîcheur.



Accords : Ce vin se mariera parfaitement avec un magret de canard aux fruits ou encore du pigeon. Température de service 16°C.



Disponibilité et garde : Son apogée sera en 2023.

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