

LA SOMMELIERE

ROUGE

Costières de Nîmes AOP

Cépage : Syrah essentiellement

Vinification : Vinifié traditionnellement, il est élevé en barriques.



Issu d'une sélection rigoureuse des meilleures vignes, ce vin incarne la quintessence de notre savoir-faire. Sa robe d'un rouge profond aux reflets grenat annonce une richesse aromatique exceptionnelle.

Au nez, l'intensité séduit immédiatement : un bouquet expressif de fruits rouges et noirs bien mûrs, sublimé par de délicates notes vanillées. En bouche, l'équilibre est parfait entre concentration et rondeur. La matière ample et veloutée révèle une belle profondeur, tandis que le fruité persistant prolonge le plaisir jusqu'à une finale puissante, promesse d'un grand potentiel de garde.

Vieillessement : C'est un vin de garde qui atteindra sa pleine maturité dans 3 ans et se conservera pendant au moins 10 ans.

Accompagnement : Il conviendra parfaitement avec une viande en sauce ou du gibier.