



# CHATEAU VESSIERE

Costières de Nîmes - Rouge 2014

<b>Région :</b>	Rhône
<b>Appellation :</b>	Costières de Nîmes
<b>Cuvée :</b>	
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2014
<b>Cépages :</b>	Grenache (50%) / Syrah (50%)
<b>Alcool :</b>	12,8 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Nez de fruits rouges, légères notes d'épices et de poivre blanc. Notes torréfiées, chocolat. Ce vin fin aux tanins particulièrement souples dévoile une belle fraîcheur en bouche.



## ELABORATION

Culture biologique.  
Eurofeuille, Agriculture biologique.  
Vendanges mécaniques.  
Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Utilisation de levures indigènes, Fermentation malolactique, Vinification classique.  
Elevage en cuve en ciment avec résine époxy, Filtration légère, Elevage sur lies.



## DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur grenat, limpide, reflets cerise.  
**NEZ :** Intenses arômes de cerise, généreux arômes de fruits noirs, arômes de café.  
**BOUCHE :** Croquante, aérienne, veloutée, tanins patinés, souple, légèrement minérale, bonne intensité, longue persistance.



## SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 14° et 18°  
**GARDE :** A consommer entre 2017 et 2020



**ACCORDS METS ET VINS :** Entrées froides, Charcuteries, Entrecôte grillée, Magret de canard, Fromages de vache



## DISTINCTIONS

International Wine Challenge 2017 : Médaille d'argent  
Concours des grands vins de France de Mâcon 2016 : Médaille d'or  
Prix Plaisir Bettane et Desseauve 2017 : Médaille d'or

Powered by Plugwine

