

Galets Dorés

Vin gourmand sur le fruit et minéralité

AOP Costières de Nîmes Blanc

Les Galets évoquent notre terroir de galets appelé « gress ». Charriés par la moraine glaciaire du Rhône à l'Ere Quaternaire, ils caractérisent les Costières de Nîmes au Sud de la Vallée du Rhône. La minéralité, signature des vins du domaine, participe à l'équilibre du vin.

Les Galets se déclinent dans les trois couleurs ; leurs robes évoquent les teintes de nos galets en blanc (Galets Dorés), rosé (Galets Rosés) et rouge (Galets Rouges) sous l'éclat lumineux du climat méditerranéen.

Ce sol de galets est complété par l'originalité d'un sol calcaire du Secondaire, plus rare dans notre Appellation, particulièrement favorable à l'expression du blanc « Galets Dorés ». Aux portes de la Provence et de la Camargue, les brises estivales de la Méditerranée contribuent à l'équilibre du vin.

Vinification

Alliance de Grenache Blanc, Roussanne et Vermentino.

L'exposition Nord des parcelles en fait un terroir « frais » en climat méditerranéen. Il confère ainsi au vin beaucoup de vivacité renforcée par la minéralité du vin.

De même, le contrôle des températures pendant tout le cycle de fermentation et d'élevage, permet de préserver tout son fruit et sa fraîcheur.

Vinification et élevage sans soufre pour d'avantage de pureté et d'éclat du fruit. Léger ajout à la mise pour assurer la stabilité et la régularité du vin.

Vignoble en Agriculture Biologique.



Robe

Jaune clair avec des reflets dorés.

Nez

Notes fruités (agrumes et fruits à chair blanche comme la poire), florales (genêt), minérales (pierre à fusil).

Bouche

Belle attaque vive et minérale, sur des notes citronnées, avec une belle persistance aromatique. Elle accorde le soyeux et la fraîcheur. Une note saline, liée aux entrées maritimes estivales, participe à la finesse du vin.

Accords

Apéritif, brandade de Nîmes, tellines des Saintes Maries de la Mer, rôti de porc à l'ananas, Pélaridon des Cévennes.

Servir vers 10° environ.

Garde & Format

S'apprécie maintenant et dans les 3 ans.

Disponible en 75 cl et 50 cl

Presse

Le Grand Guide des Vins de France 2017 - Bettane & Desseauve

13,5/20

Assemblage heureux de Grenache, Roussanne et Vermentino. Vin en demi-corps, saveur de fruit blanc et fine salinité.

Les Meilleurs Vins de France 2016 par la Revue du Vin de France

14/20

Les blancs sont élégamment épicés avec une belle sève en bouche.

Le Point Juin 2017

