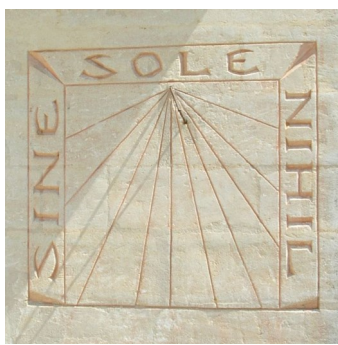


Galets Rouges

La fraîcheur et le fruit pour des vins gourmands

AOP Costières de Nîmes Rouge 2015



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.

Cette cuvée se décline dans les trois couleurs ; leurs robes évoquent les teintes de nos galets en blanc (Galets Dorés), rosé (Galets Rosés) et rouge (Galets Rouges). Sa minéralité participe à l'originalité et à l'équilibre du vin.

Vinification

La Syrah prédomine dans cet assemblage complété de Grenache avec une pointe de Marselan et de Mourvèdre (raisins produits en Agriculture Biologique).

La vinification est menée sans soufre pour d'avantage de pureté et d'éclat du fruit (mais léger ajout à la mise pour assurer la stabilité et vieillissement du vin).

Macération de 15 à 21 jours.

Elevage de 12 à 15 mois en cuve béton pour un vin alliant rondeur, fraîcheur et équilibre. Clarifié par sédimentation naturelle et légère filtration à l'embouteillage.

Robe

Profonde et violacée qui affirme son intensité.

Nez

Généreux, sur les fruits noirs (cassis, mûre, myrtille) la réglisse et le cacao.

Bouche

Généreuse et gourmande. Les tanins sont fondus dans l'harmonie du vin où se mêlent le fruit rouge et la réglisse et la violette.

Sa finale minérale contribue à l'équilibre du vin.

Accords

Canard aux figues, lapin aux pruneaux, entrecôte, tajine et fromages.
Servir vers 15° afin d'exalter son fruit et sa fraîcheur.

Garde

A savourer S'apprécie dès maintenant ou dans les trois ans.

Format

Magnum, 75 cl, 50 cl

Presse

LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2016 par la Revue du Vin de France **13.5/20**

« Il porte bien l'empreinte du sud par ses notes de garrigues et de cuir »

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2013 - Bettane & Desseave **14.5/20**

« Un vin pour toute occasion, soirée entre amis ou grand repas familial, personne ne sera déçu ! La gourmandise et la profondeur en même temps. Friand et sérieux. Se boit tout de suite mais peut également se conserver. »

GUIDE HACHETTE DES VINS 2016

« Au nez se dévoilent des arômes élégants de fruits noirs et de menthol. En bouche, le vin se révèle ample, suave et soyeux, structuré en finesse par des tanins veloutés et stimulé par une pointe bien ajustée de vivacité. Un costière qualifié de « féminin ».

