



# Terre Des Chardons

## Marginal

Costières de Nîmes - Rouge 2018

<b>Région :</b>	Rhône
<b>Appellation :</b>	Costières de Nîmes
<b>Cuvée :</b>	Marginal
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2018
<b>Cépages :</b>	Grenache (20%) / Syrah (80%)
<b>Alcool :</b>	14 %
<b>Contenance :</b>	75 cl



### ELABORATION

Culture biodynamique.  
Vendanges manuelles en caissettes.  
Egrappage total, Vinification classique.  
Assemblage, Collage, Filtration légère.  
Sols calcaires, Sols de galets, Autre.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur grenat, soutenue.  
**NEZ :** Élégant, généreux, arômes de fruits noirs, arômes d'épices, arômes de poivre noir, arômes de fumé.  
**BOUCHE :** Élégante, généreuse, tanins élégants, corps structuré.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 14° et 16°  
**GARDE :** A consommer entre 2018 et 2023



**ACCORDS METS ET VINS :** Bavette à l'échalotte, Côte d'agneau, Fromages à Pâte pressée non cuite, Daube de taureau, Tajine d'agneau



### DISTINCTIONS

Concours des vins Millésime bio 2020 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

