



Terre Des Chardons

Marginal

Costières de Nîmes - Rouge 2018

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

