

FONTAINE MIRACULEUSE

AOC COSTIERES DE NÎMES

Cépages :

80% Carignan vieilles vignes et 20% Syrah

Vinification et élevage :

Le raisin est récolté manuellement,
suivi d'une vinification avec raisins entiers.

L'élevage de ce vin est assez rapide, il se déroule en cuve durant 6 mois.

Potentiel de garde :

À boire dans les 5 ans.

Description organoleptique :

La robe est d'un rouge profond.

Le nez est présent et atypique pour un Costière; il exhale la garrigue, le maquis avec des arômes rappelant la myrte et la mûre. En bouche, on roule sur du velours avec beaucoup de douceur et de rondeur, la structure est bien enrobée avec une belle vivacité et on retrouve les petits fruits noir de garrigue.

Accords mets et vins :

Se marie très bien avec les paupiettes de veau ou une belle côte de bœuf.

Degré alcoolique :

14°

À déguster entre 16° et 18°.

