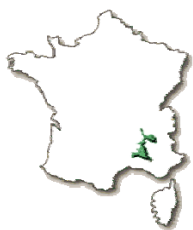


Costières de Nimes Tradition Rosé



- **Le vigneron** : Jean Paul Cabanis
- **Production annuelle moyenne** : 5 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5 %/vol
- **Disponible en** : 75cl, BIB 3l, BIB 5l

- **Cépage(s)** : Syrah (50%), Mourvèdre (45%) Clairette (5%)
- **Type de Sol**: Argilo-siliceux
- **Rendement**: 56 hl/ha
- **Age des vignes** : 25 ans
- **Vendange** : Manuelle

Grand Vin de la vallée du Rhone

Vinification:

- Pressée direct avec pressoir horizontal
- Fermentation traditionnelle a 18° après débourage

Elevage:

Cuves acier & Inox



«*Robe* : Pâle, entre pétale de rose et peau de pêche au reflets d'argents

Nez : Eclatant, entre soupe de fraises, gelée de groseille et poivre blanc

Bouche : Tendre et désaltérant...»

Tenue et conservation

1-2 ans

Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 10-12.° C

Accompagne : Apéritif, carpaccio de boeuf



.....



Récompenses :



Le MOT DU VIGNERON :

« *De la fraîcheur, pour un pique nique entre ami !* »



Costières de Nimes Tradition Rosé



- **The winegrower :** jean Paul Cabanis
- **Annual production :** 5 000 btles
- **% Alc. :** 12.5%/vol
- **Available in :** 75cl, BIB 3l, BIB 5l
- **Grape Variety(ies) :** Syrah (50%), Mourvèdre (45%)
Clairette (5%)
- **Type of soil :** Silty clay
- **Yield:** 56 hl/ha
- **Age of the vine:** 25 years
- **Harvest :** Manual

Grand Vin de la vallée du Rhone

Vinification:

Direct -Pressée with horizontal press
Traditional 18 ° -Fermentation after settling

Maturing:

Stainless steel tanks



*"Colour: Pale, between rose petal skin and fishing
Nose: Vivid between strawberry soup, currant jelly and white pepper
Palate: Soft and refreshing ..."*

Aging potential :

1-2 years

Culinary agreements :

To be served at : 10-12.° C
Good Match with : Appetizer, beef carpaccio



AWARDS :



Winemaker comments ::

« Freshness for a Picnic with Friend »