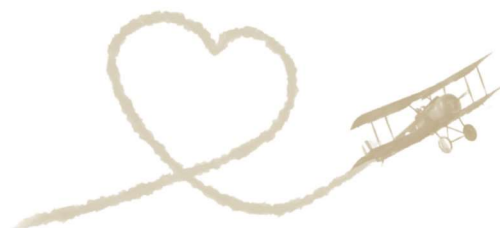




## DOMAINE D'ESPEYRAN L'ENVOL - ROSE



Millésime : 2017

Cépages : Grenache Noir (85 %) / Syrah (15%)

AOP Costières de Nîmes

Alcool : 12,5 %

Mis en bouteille à la propriété

Sols : Grès argilo-calcaire et galets roulés

Vinification :

Vendange égrappée puis saignée en douceur

Fermentation à température contrôlée

Elevage traditionnel

Dégustation :

Couleur pâle aux reflets bleutés

Nez délicat aux notes de pêches de vigne et d'agrumes

Bouche vive et ronde

Température de service 10° à 12° C

Prix :

Médaille d'argent au Concours des Vignerons indépendants



Contact : Blaise de Bordas – propriétaire récoltant : 06.21.44.30.06

Courriel : [contact@domaine-espeyran.fr](mailto:contact@domaine-espeyran.fr)

Adresse : SCEA RIBASSE ET ARGENTIERE - Mas d'Espeyran – 30800 Saint-Gilles