



# DOMAINE D'ESPEYRAN

## L'ENVOL

AOP COSTIÈRES DE NIMES ROUGE



**Millésime :** 2017

**Cépages :** Syrah (80%) / Grenache Noir (20 %)

**Alcool :** 13 %

Mis en bouteille à la propriété

**Sols :** Grès argilo-calcaire et galets roulés

**Vinification :** Vendange égrappée puis foulée  
Fermentation à température contrôlée avec de légers pigeages  
Elevage en fûts de chêne 6 mois

**Dégustation :** Robe profonde aux reflets violines  
Nez complexe aux notes de fruits noirs, cacao et épices  
Bouche riche et équilibrée  
Température de service 16° à 18° C

*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*