



DOMAINE D'ESPEYRAN

L'ENVOL

AOP COSTIERES DE NIMES ROUGE



Millésime : 2018
Mis en bouteille à la propriété

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

Alcool : 14 %

Sols : Grès calcaire et galets roulés

Vinification :

Vendange égrappée puis foulée
Fermentation à température contrôlée
Elevage traditionnel

Dégustation :

Robe profonde aux reflets violines
Nez gourmand aux notes de fruits rouges
Bouche riche et équilibrée
Final aux notes de cassis

Médailles :

Bronze concours grands vins de France Mâcon
Bronze concours général agricole 2019
Argent concours vignerons indépendants 2019

Contact : Blaise de Bordas – propriétaire récoltant 06.21.44.30.06

Courriel : contact@domaine-espeyran.fr

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