



CHÂTEAU D'ESPEYRAN

L'ENVOL

AOP COSTIERES DE NIMES ROUGE



Mis en bouteille à la propriété

Cépages : Syrah 80% / Grenache Noir 20 %

Alcool : 14 %

Sols : Grès calcaire et galets roulés

Vinifications :

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 Paris 2019

Argent concours vigneron 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