



CHÂTEAU D'ESPEYRAN

L'ENVOL

AOP COSTIERES DE NIMES ROSE



Mis en bouteille à la propriété

Cépages : Grenache Noir 70 %/ Syrah 30%

Alcool : 12,5 %

Sols : Grès-calcaire et galets roulés

Vinification :

Vendange égrappée puis saignée en douceur

Débourbage par flottation

Fermentation à température contrôlée

Elevage traditionnel

Dégustation :

Couleur pâle aux reflets bleutés

Nez délicat aux notes d'agrumes

Bouche vive et ronde

Température de service 10° à 12° C

Médailles :

« Coup de Cœur » du guide Hachette en 2018

Or Gilbert et Gaillard 2018/2019

Argent Bettane & Desseauve 2019

Argent Vignerons indépendants 2017

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