



CHÂTEAU D'ESPEYRAN

L'ENVOI

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 :

2 étoiles au guide Hachette 2019

Or Bettane & Desseauve 2019

Or Gilbert et GAILLARD 2019

Argent Vignerons indépendants 2018

Bronze Grands vins de France Mâcon 2018

Bronze Concours Général agricole Paris 2018

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