



DOMAINE D'ESPEYRAN L'ENVOL - ROUGE



Millésime : 2017

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

AOP Costières de Nîmes

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

Affinage traditionnel

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

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