



CHÂTEAU D'ESPEYRAN

l'Envol 



L'ENVOL

AOP COSTIERES DE NÎMES

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 :

2021 : Or Concours Général agricole Paris

2020 : Or Mâcon + Argent DECANTER (90/100) +
Argent Vignerons indépendants + Bronze Bettane et
Desseuve

2019 : 2 étoiles au guide Hachette
+ Or Bettane & Desseuve

2018 : Bronze Concours Général agricole Paris +
Bronze Grands vins de France Mâcon + Argent
Vignerons indépendants

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