



# 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](mailto:contact@domaine-espeyran.fr)

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