



CHÂTEAU D'ESPEYRAN

RESERVE DES ILLUSTRES

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

Vinification :

Vendange égrappée puis foulée

Fermentation à température contrôlée

Elevage en fûts de chênes 12 mois

Dégustation :

Robe profonde aux reflets violines

Nez doux aux notes de fruits rouges

Tanins ronds et soyeux

Finement boisé

Médailles :

2020 : Médaille d'or Concours des Grands vins de France à Mâcon

2018 : 90/100 Note de Dégustation par le plus grand sommelier du Monde *Andréas LARSSON*

Coup de Coeur du monde des vins du journal Le Monde



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