



CHÂTEAU D'ESPEYRAN

l'Envol 



L'ENVOL

AOP COSTIERES DE NIMES ROSE

Mis en bouteille à la propriété

Cépages : Grenache Noir 80 %/ Syrah 20%

Alcool : 12,5 %

Sols : Grès-calcaire et galets roulés

Vinification :

Vendange égrappée

Pressurage direct

Débourbage par flottation

Fermentation à température contrôlée

Elevage traditionnel

Dégustation :

Couleur pâle aux reflets bleutés

Nez délicat aux notes d'agrumes

Bouche vive et ronde

Température de service 9° à 12° C

Médailles :

2020 : Bronze Decanter World Wine Awards + Bronze

Bettane et Desseuve + Or Gilbert et Gaillard

2019 : Or Gilbert et Gaillard + Argent Bettane et Desseuve

2018 : « Coup de Cœur » du guide Hachette + Or Gilbert et Gaillard

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