



*L'Envol*



*AOP - Costières de Nîmes*



**Mis en bouteille au domaine**

<b>CUVÉE</b>	L'ENVOL ROSE
<b>APPELATION</b>	AOP Costières de Nîmes
<b>CÉPAGES</b>	Grenache 80% / Syrah 20%
<b>ALCOOL</b>	12.5%
<b>VIGNOBLE</b>	Grès calcaire et galets roulés
<b>VINIFICATION</b>	Vendanges égrappée Pressurage direct Débourbage par flottation Fermentation à température contrôlée Élevage traditionnel
<b>DÉGUSTATION</b>	Couleur pâle aux reflets bleutés Nez délicat aux notes d'agrumes Bouche vive et ronde
<b>T° DE SERVICE</b>	9° / 12°



« Un rosé remarquable en tout point. La robe est d'une limpidité cristalline. Le nez, tout en finesse, convoque les fruits rouges. La bouche, au diapason du bouquet, se montre délicat, souple, frais, parfaitement équilibré. Un modèle du genre. »

