



l'Envol



AOP - Costières de Nîmes



Mis en bouteille au domaine

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

