



l'Envol 



AOP - Costières de Nîmes



Mis en bouteille au domaine

| | |
|----------------------|--|
| CUVÉE | L'ENVOL ROUGE |
| APPELLATION | AOP Costières de Nîmes |
| CÉPAGES | Syrah 80% / Grenache 20% |
| ALCOOL | 14% |
| VIGNOBLE | Grès calcaire et galets roulés |
| VINIFICATION | Vendange égrappée puis foulée Fermentation à température contrôlée Élevage traditionnel |
| DÉGUSTATION | Robe profonde aux reflets violines Nez gourmand aux notes de fruits rouges Bouche riche et équilibrée Final aux notes de cassis |
| T° DE SERVICE | 16° / 18° |



Le Monde **DES VINS**



« Il plait d'abord par son extraversion, ses arômes fruités expressifs, sa générosité en bouche. Et puis, sur la finale, une sensation plus minérale, tellurique surgit et lui donne de la profondeur. Une belle surprise. »

« ... sur les fruits noirs et les épices, quelques notes sauvages avec des nuances de poivre. La bouche se dévoile avec une matière civilisée et pulpeuse. »

