



GALLICIAN

SIGNATURE

CHATEAU LAVAL

AOC COSTIERES DE NIMES

TERROIR -

Sol de galets roulés, grés durancien, villafranchien

CÉPAGES -

75 % SYRAH

25 % GRENACHE

VINIFICATION -

Vendange égrappée. Fermentation alcoolique cépage par cépage à 28-30°C. Macération de 10 jours avec 1 remontage par jour et deux délestages pendant la durée de la macération. Assemblage des deux cépages après soutirage.

30% de l'assemblage est en cuve et 70% est élevé en barriques pendant 12 mois.

DÉGUSTATION -

Robe d'un rouge profond.

Nez complexe avec des notes de chocolat, de cerise et des arômes de fruits rouges.

En bouche, c'est un vin équilibré, avec des tannins doux et soyeux.

METS ET VINS -

Temperature de service: entre 16 et 18°C.

Ce vin accompagnera parfaitement bien vos viandes rouges, vos gibiers en sauce et vos gâteaux au chocolat.

