



MATADOR, AOP COSTIERES DE NIMES ROUGE



APPELLATION
AOP Costières de Nîmes.

CÉPAGE
Syrah, Grenache.

TERROIR
Sol de petits galets roulés.

VINIFICATION
Vendanges de nuit (fraîcheurs nocturnes)
et vinification traditionnelle.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
17-18°C.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Robe sombre et profonde. Au nez de fruits noirs bien murs, cassis et d'épices. à la bouche riche, puissante, gourmande et aux tanins soyeux.

SERVICE ET ACCOMPAGNEMENT
Il accompagnera à merveilles des tapas méditerranéens, viandes rouges, côte de boeuf et fromages affinés... Un vrai délice...

