



Bien Luné

AOP Costières de Nîmes, 2023



60% Grenache - 30% Syrah - 10% Cinsault

VIN

Robe grenat lumineuse. Nez avec des arômes de pivoine, de griotte et de fève de cacao. Une bouche gourmande, aux notes de fruits rouges mûrs et aux notes florales. Vin rouge frais et gourmand, aux tanins grenus.

TERROIR

Vignoble blotti sur le plateau des Costières à Bellegarde où est présent un terroir argilo-calcaire, marqué par la présence du canal du Bas-Rhône qui longe notre exploitation et par un climat méditerranéen sous l'influence des brises marines.

VIGNE

Traitement naturel des vignes. Certifié Demeter depuis 2002 (date de notre première récolte). La biodynamie est le fruit de notre démarche qualitative.

VINIFICATION

Vendange manuelle dans des caisses de 10kg avec tri des raisins.

Travail et vinification des cépages séparément. Travail sur levures indigènes.

Égrappage et léger foulage du grenache.

Éraflage de la syrah.

Cuaison entre 15 à 30 jours selon les cépages

Après assemblage, élevage en cuve béton entre 3 et 5 mois avant mise.

VOLUME DE PRODUCTION : 20 000 bouteilles

CONSEILS DEGUSTATION

Servir à : 13-14°

Accords mets-vins : viande rouge et blanche grillée, thon rouge et poivron grillé, charcuteries, pizza, burger maison

Potentiel de garde : 3 ans*



Terre des Chardons - Domaine Sainte Marie des Costières - Chemin de Sautebraut, 30127 Bellegarde
Port. +33 (0)6 68 34 81 82 - commercial@terredeschardons.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, SACHEZ APPRECIER ET CONSOMMER AVEC MODERATION