



Marginal

AOP Costières de Nîmes, 2022



85% Syrah - 15% Grenache

VIN

Couleur encre pourpre. Arômes expressifs de fruits noirs, de balsamique et de pivoine. La bouche est fraîche et généreuse, avec des tanins souples, des notes de violette, d'olive et de poivre noir, typiques d'une Syrah luxuriante.

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.

Egrappage de la syrah.

Égrappage et léger foulage du grenache.

Cuvaison de 15 à 20 jours.

Après assemblage (janvier), élevage en cuve béton (6 mois) avant mise en bouteille.

VOLUME DE PRODUCTION : 8 000 bouteilles

CONSEILS DEGUSTATION

Servir à : 15-16°C

Accords : bavette à l'échalotte, côte d'agneau, daube de taureau, tajine d'agneau, fromages à pâte pressée non cuite,

Potentiel de garde : 3 à 5 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