



DOMAINE DES NYMPHES

CÔTES DU RHÔNE VILLAGE ROUGE 2023



2023, fut un très bon millésime ! De belles conditions météo en septembre, frais et ensoleillé, avec très peu d'humidité. Le souffle du mistral a permis une récolte saine et une maturité optimale des raisins. Un vin fruité, croquant et gourmand, idéal pour les apéros entre amis et une cuisine maison.

TERROIR

Notre terroir est principalement constitué de sols argilo-calcaires. Les vignes sont âgées en moyenne de trente ans.

CÉPAGES

70% Grenache
30% Syrah

ÉLABORATION

Issu d'une vendange manuelle et d'un tri méticuleux directement à la vigne, ce vin rouge est vinifié dans l'inox et élevé en cuve béton durant seize mois.

DÉGUSTATION

Tout en gourmandise, son nez de petits fruits noirs et ses notes très florales de violette vous mettra en appétit dès l'apéritif. En bouche, il offre des tanins souples, des fruits confiturés et une finale épicée pour une sensation très plaisante.

ACCORDS

Parfait pour les fromages (chèvres frais et affinés, tomes de brebis...) et la charcuterie fine. En plat, il accompagnera un barbecue, une ratatouille, des tomates farcies et autres mets provençaux.

À boire dans les 5 ans. Servir entre 14° et 16°.