

Domaine de Nizas



Les Galets Dorés Rouge AOP Languedoc

Intensité, équilibre & longueur

Cépages: 100% raisins issus de la propriété: 60% Grenache Noir, 25% Carignan, 15% Syrah.

Terroir: Mélange d'argilo-calcaire, Villafranchien (galets roulés) et d'éboulis basaltiques.

Âge des vignes: 7 ans.

Vinification: Vinification à la propriété. Cuvaison modérée pour préserver le fruit & la souplesse des tanins. Elevage sur lies fines en cuve inox.

Accords mets & vins: Expressif, charnu et typé, à marier avec un carré d'agneau rôti ou un filet mignon en cocotte accompagné de petits légumes braisés.

Température de service: 15-17°.

Potentiel de Garde: 3 à 5 ans.

Production: 13000 cols.

Récompenses: Médaille d'argent «Concours Général Agricole 2018 » & «Concours Mondial des Féminales 2018 ».

Gamme Mosaïque

