



A.O.C. Costières de Nîmes

CUVEE TITOUAN

ROUGE 2004

Cépages :

- Syrah 80 % (vigne âgée de 37 ans)
- Grenache 10 % (vigne âgée de 33 ans)
- Mourvèdre 10 % (vigne âgée de 20 ans)

Terroir :

Coteaux de la costière en galets roulés.
Sol argilo-calcaire.

Rendements :

45 hl/ha

C'est à partir des vignes les plus âgées du domaine que l'on a effectué ce produit. Une culture raisonnée et raisonnable donne un équilibre entre le végétal, le climat, le terroir et la main du vigneron qui sélectionne jusqu'au chaix.

Ce vin a été élevé dans des barriques de chêne français durant 12 mois.

Dégustation :

- Visuelle : Séduisante robe grenat aux reflets rubis.
- Olfactive : Le nez intense offre une grande complexité aromatique avec un mariage harmonieux du vin et du bois.
Ainsi, des notes de pâtisserie et de grillé cohabitent avec des arômes de fruit noir.
- Gustative : L'attaque en bouche veloutée s'ouvre sur des tanins fondus et poudrés. Le final ample se termine sur des notes de moka et de réglisse.

C'est un vin charnu qui accompagnera aussi tous gibiers et plats en sauce. A boire dès à présent mais qui peut être conservé pendant cinq ans minimum.

A déboucher et à carafier de préférence deux heures avant consommation. A boire à une température d'environ 20°C.



Château Laval

Route Nationale 113, 30127 Bellegarde, France
Tel. : 0033 4 66 01 11 52, Fax : 0033 4 66 01 31 15
email : chateaulaval@orange.fr
www.chateaulaval.fr