



A.O.C. Costières de Nîmes

CUVÉE NOÉMIE

ROUGE 2005

Cépages :

- Syrah 70 % (vigne âgée de 37 ans)
- Grenache 30 % (vigne âgée de 33 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.

Elevé par méthode traditionnelle, ce vin est vinifié sur marc pendant 16 à 25 jours.

Dégustation :

- Visuelle : Robe rubis aux reflets vifs.
- Olfactive : Le nez intense s'ouvre sur des notes chocolatées, de moka et de fruits rouges. A l'agitation, se révèlent des arômes d'épices douces.
- Gustative : En bouche les tanins sont soyeux et contribuent à un bon équilibre.

Vin gourmand au style corsé et épicé, à consommer dès à présent. Temps de garde de 2 à 4 ans.

A déboucher de préférence deux heures avant consommation. A boire à une température d'environ 18°.



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