



*A.O.C. Costières de Nîmes*

**CUVÉE NOÉMIE**

ROUGE 2006

Cépages :

- Syrah 40 % (vigne âgée de 37 ans)
- Grenache 30 % (vigne âgée de 33 ans)
- Mourvèdre 15 % (vignes âgées de 21 ans)
- Carignan 15 % (vignes âgées de 25 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 10 jours.

Dégustation :

- Visuelle : Robe pourpre vif aux reflets violines.
- Olfactive : Le nez est intense et complexe, il développe des arômes floraux (violette), et de fruits rouges (cassis) .
- Gustative : La bouche est harmonieuse, elle présente un bon équilibre souple friand et fruité.

**Vin friand au style souple et fruité à consommer dès à présent.**

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 : domainelaval@wanadoo.fr