

MAS PONTIUS

ENCÉPAGEMENT

50 % Syrah - 30 % Carignan - 20 % Grenache

NATURE DU TERROIR

24 hectares de vignes âgées de 20 à 50 ans

VINIFICATION

Parcellaire traditionnelle en cuve inox avec levures indigènes pendant 6 semaines

ÉLEVAGE

En fûts de chêne pendant 18 mois puis 18 mois en cuve. 20 % des vins passent en barrique pendant 1 an minimum.

DÉGUSTATION

Robe : rouge foncé aux reflets violets.

Nez : notes de fruits rouges, d'épices et de garrigue.

Bouche : ronde et harmonieuse.

Garde : 3 à 5 ans

Degré d'alcool : 13 % vol.

Température de service : 16 - 18°C

Accords mets et vins : grillades, viandes rôties, fromage et plats en sauce.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.




COSTIÈRES-DE-NÎMES



Généralions
VINS
L'héritage du savoir-faire

2018
**MAS
PONTIUS**



COSTIÈRES DE NÎMES
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
MIS EN BOUTEILLE PAR
LES DOMAINES VITICOLES RENOARD AF 30600

VIN BIOLOGIQUE
PRODUIT DE FRANCE
CONTIENT DES SULFITES

13% vol. 750ml