

# Château Vessière

VIN DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Cette gamme porte l'empreinte de notre terre.

Véritables emblèmes du savoir-faire Vessière, ces vins vous surprendront par leur fraîcheur et la finesse de leurs parfums



| NOM                       | Château Vessière   | Château Vessière   | Château Vessière   |
|---------------------------|--|--|--|
| MILLESIME                 | 2014   | 2016   | 2016   |
| CEPAGES                   | 50% Syrah<br>50% Grenache noir   | 70% Roussanne<br>30% Grenache Blanc  | 60% Grenache noir<br>40% Syrah   |
| DESCRIPTIF                | <p>AOP Costières de Nîmes<br/>12.8% / Vol</p> <p>Fermentation Alcoolique naturelle, menée par des levures indigènes.<br/>Elevage Cuves traditionnelles</p> <p>Ce vin aux notes épicées et aux arômes intenses de fruits rouges présente une jolie fraîcheur et des tanins très soyeux.</p> | <p>AOP Costières de Nîmes<br/>13% / Vol</p> <p>Macération Pelliculaire<br/>24 heures.</p> <p>Ce vin nous offre une palette aromatique de fruits exotiques dans sa jeunesse, développant un registre minéral avec le temps. Délicates notes florales et de fruits blancs.</p> | <p>AOP Costières de Nîmes<br/>13% / Vol</p> <p>Il est issu d'un « Pressurage Direct »<br/>Seuls les premiers jus seront isolés pour élaborer cette cuvée tradition</p> <p>Robe claire.<br/>Un caractère fruité prononcé.<br/>Un vin alerte et désaltérant.</p> |
| ASSOCIATIONS METS ET VINS | Viandes grillées, sauces denses et relevées.<br>Salades composées  | Fruits de mer, crustacés et poissons.  | Charcuteries crues ou cuites, préparations froides à base de légumes.  |
| GARDE                     | 5 à 7 ans  | 2 à 3 ans  | 1 à 2 ans  |

