

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	2017	2019	2019
CEPAGES	70% Syrah 30% Grenache noir	70% Roussanne 30% Grenache Blanc	60% Syrah 40% Grenache Noir
DESCRIPTIF	<p>AOP Costières de Nîmes 13% / Vol</p> <p>Fermentation Alcoolique naturelle, menée par des levures indigènes. 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 13% / Vol</p> <p>Macération Pelliculaire 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 13% / Vol</p> <p>Il est issu d'un « Pressurage Direct » Seuls les premiers jus seront isolés pour élaborer cette cuvée tradition</p> <p>Robe claire. Un caractère fruité prononcé. Un vin alerte et désaltérant.</p>
ASSOCIATIONS METS ET VINS	Viandes grillées, sauces denses et relevées. 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

