

# Château Vessière

VIN DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Philippe de Vessière,  
véritable signature de  
notre domaine.

Fruit d'assemblages  
riche et minutieux, ces  
cuvées atypiques aux  
saveurs surprenantes  
dévoilent toute la force  
et le caractère de notre  
fabuleux terroir



NOM	Philippe de Vessière	Philippe de Vessière
MILLESIME	2016	2018
CEPAGES	60% Syrah 30% Grenache noir 10% Mourvèdre	70% Roussanne 10% Viognier 20% Grenache Blanc
DESCRIPTIF	<p>AOP Costières de Nîmes 13.5% / Vol</p> <p>Fermentation thermo- régulée, la macération s'étalant sur plusieurs semaines pour cette cuvée élégance. Elevage en fût de chêne de 6 mois.</p> <p>Ce vin possède un caractère fruité, au bouquet de fruits rouges et noirs prononcé, dégageant des notes épicées.</p>	<p>AOP Costières de Nîmes 13.5% / Vol</p> <p>Elevage sur lies de Viognier avec un bâtonnage hebdomadaire, en fût de chêne (7 mois).</p> <p>Son nez parfumé allie des arômes floraux et fruités (poire), en bouche il conjugue le Gras de la Roussanne, la Fraîcheur du Grenache et l'élégance du Viognier.</p>
ASSOCIATIONS METS ET VINS	Viandes en sauces, Faisan, Lièvre, Sanglier etc..	Entrées Froides (Quiche au saumon), Foie gras frais, Saint Jacques poêlées
GARDE	7 à 10 ans	3 à 4 ans

