



Costières de Nîmes



2024

An authentic Costières de Nîmes, sunny and indulgent, which expresses all the southern generosity of the appellation.

CREATION

GRAPE VARIETY

50% Syrah, 50% Grenache.

TERROIR

Rolled pebbles from the Costières on a sandstone base, all deposited by the Rhône. The terroir is well-drained and influenced by sea breezes coming from the Mediterranean Sea, thus promoting slow and balanced ripening of the grapes.

VINIFICATION

Traditional winemaking with destemming, fermentative maceration for 15 days in stainless steel tanks, and gentle extractions to preserve the purity of the fruit.

AGING

Aging in concrete tanks for 15 months of blended grape varieties in order to preserve aromatic freshness and the expression of the fruit.

TASTING



Deep red dress with purplish reflections.



Expressive nose combining ripe red fruits, hints of garrigue, and a spicy touch characteristic of Syrah.



The palate is supple and generous, supported by silky tannins and a nice freshness that prolongs the aromas of fruit and spices.

Cellaring potential: 2028+

Service: 14-16 °C



"A friendly and balanced wine, between freshness and indulgence."

contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



Costières de Nîmes



2024

Un Costières de Nîmes authentique, solaire et gourmand, qui exprime toute la générosité méridionale de l'appellation.

CRÉATION

CÉPAGES

50% Syrah, 50% grenache

TERROIR

Galets roulés des Costières sur une base de grès, le tout déposé par le Rhône. Le terroir est bien drainé et influencé par les brises marines venant de la mer Méditerranée favorisant ainsi une maturation lente et équilibrée des raisins.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec égrappage, macérations fermentaires durant 15 jours en cuves inox et extractions douces afin de préserver la pureté du fruit.

ÉLEVAGE

Élevage en cuve béton pendant 15 mois des cépages assemblés afin de conserver la fraîcheur aromatique et l'expression du fruit.

« Un vin convivial et équilibré, entre fraîcheur et gourmandise. »

DÉGUSTATION



Robe rouge profond aux reflets violacés.



Nez expressif mêlant fruits rouges mûrs, notes de garrigue et une touche épicée caractéristique de la syrah.



La bouche souple et généreuse, portée par des tanins soyeux et une belle fraîcheur qui prolonge les arômes de fruits et d'épices.

Potentiel de garde : 2028+

Service : 14-16 °C

