

Vin Biologique

# DOMAINE DE LA CADENETTE

COSTIÈRES DE NÎMES APPELLATION CONTRÔLÉE



## L'YEUSE

# AOC COSTIÈRES DE NÎMES



### CEPAGE

95% Syrah, 5% Grenache

### SOL

Argile et galets

### VINIFICATION / ELEVAGE

Une fois vinifié, le vin est mis en fûts de chêne français durant environ 11 mois, puis assemblé avec une petite part de Grenache.

### DEGUSTATION

- Œil : Robe rouge sombre
- Nez : Vin puissant aux notes élégantes de moka, de cachou et de cacao.
- Bouche : La bouche est pleine avec des tanins serrés.

Accompagne idéalement les viandes.

### GRAPE VARIETY

95% Syrah, 5% Grenache

### SOIL

Clay and pebbles

### VINIFICATION / AGEING

After vinification, the wine is put in French oak barrels for approximately 11 months, then assembled with a small part of Grenache.

### TASTING

- Colour : Dark red dress
- Nose : Powerful wine with smart notes of mocha, catechu and cocoa.
- Mouth : Full mouth with tight tannins. Perfect with meat.