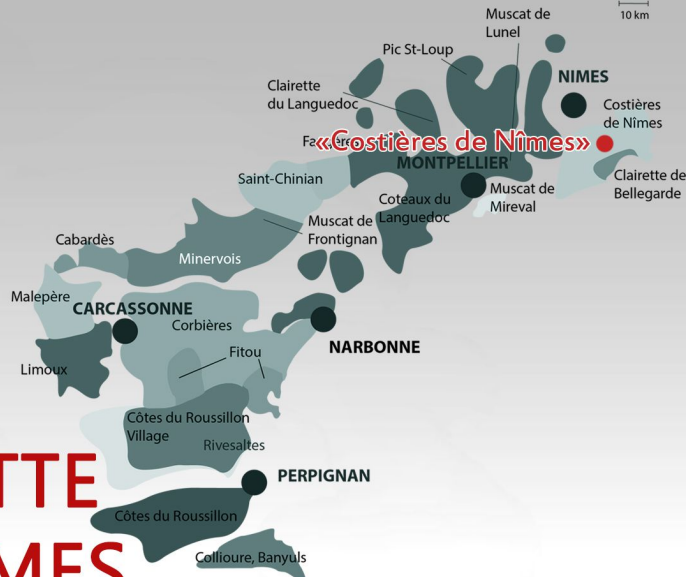


Vin Biologique

DOMAINE DE LA  
CADENETTE

COSTIERES DE NÎMES APPELLATION CONTROLEE



# LE CHÂTEAU CADENETTE AOC COSTIERES DE NÎMES ROUGE



## CEPAGE

70% Syrah, 30% Grenache Noir

## SOL

Argile et galets roulés

## VINIFICATION / ELEVAGE

Vinification traditionnelle.

Elevage en cuve.

## DEGUSTATION

- Œil : Très sombre aux reflets grenat.
  - Nez : Nez concentré, gourmand de petits fruits rouges noirs, mûre, cassis et chocolat.
  - Bouche : Bouche puissante aux tanins fermes mais enrobés.
- Idéal avec des viandes grillées ou de la charcuterie.

## GRAPE VARIETY

70% Syrah, 30% Grenache Noir

## SOIL

Clay and pebbles

## VINIFICATION / AGEING

Traditional vinification.

Ageing in vat.

## TASTING

- Colour : Very dark with garnet highlights.
  - Nose : Concentrated and greedy with small black red berries, blackberry, blackcurrant and chocolate.
  - Mouth : Powerful mouth with firm but coated tannins.
- Good with grilled meats or some delicatessen.