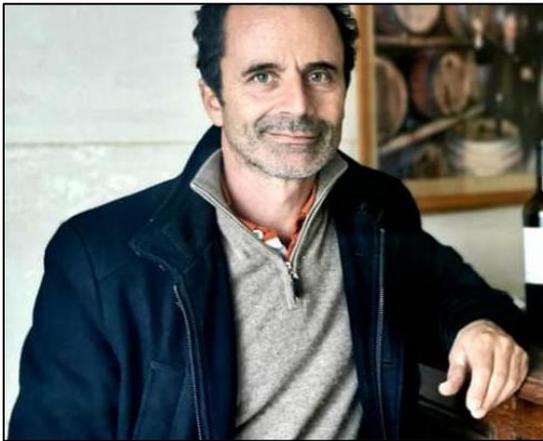


COSTIERES DE NIMES TRADITION 2024 Mas des Bressades



Situation : En plein devenir, le vignoble de Costières de Nîmes est un des plus anciens d'Europe. Magnifique terroir vallonné entre Cévennes et Camargue, le terroir de cette appellation anciennement dénommée Costières du Gard, résulte de deux grands mouvements d'apport d'alluvions venant du Rhône et de la Durance. Après avoir fait ses armes aux USA, au Chili et au Château

Margaux, Cyril Marès s'est installé en 1996 au Mas des Bressades.

Encépagement : 50% Roussanne, 30% Grenache blanc, 10% Viognier, 10% Marsanne.

Terroir : Galets roulés du Rhône sur 6 à 15 mètres de profondeur.

Température de Service : 9 à 10°C

Potentiel de Garde : A déguster sur jeunesse du fruit

Observations : Appellation confidentielle car rarement vinifiée en blanc, cette cuvée se dévoile sous une robe jaune pâle. De son nez élégant se dégagent des fragrances mentholées et épicées, des notes de fruits à chair blanche. La bouche se veut fraîche et franche, baignée par le soleil Rhodanien. Elle se traduit par un tactile rond et riche. Sa personnalité reflète le caractère typique et l'élégance du cépage Roussane qui apporte à ce cru des nuances florales (narcisse). Le Grenache blanc révèle sa touche de fraîcheur avec des notes agréablement citronnées.

Quelques accords : Trio de Poissons de roche façon Tajine, Poulet fermier aux abricots et au Curry...

