



NESTUBY ROUGE

AOC Côtes de Provence Rouge 2021

CÉPAGES :

45% Syrah / 30% Carignan / 25% Cabernet
Sauvignon

TYPE DE SOL : Argilo-calcaire

CONDITIONNEMENT :

Bouteille Bordelaise de 50cl, 75cl, 150cl et plus sur demande
Carton de 6 bouteilles en caisse américaine avec intercalaires en 75cl
et 12 (debout) pour les 50cl

CULTURE :

Agriculture raisonnée – Taille en cordon de Royat, labour & pâturage
d'hiver – Ébourgeonnage – Désherbage mécanique – Vendanges
mécaniques

VINIFICATION :

Vendange égrappée à 95 % - Pressurage pneumatique avec
macération de 15 jours à température régulée en cuve inox - Elevage
sur lie fine en cuve béton du XVIII^{ème}

NOTES DE DÉGUSTATION :

- Une robe rouge profonde aux reflets bordeaux
- Un nez frais, fruité, floral et épicé sur le poivre blanc
- Une bouche ample, fraîche, avec des tanins secs et bien présents
en final sur une longueur très volumineuse

TEMPERATURE DE SERVICE : Entre 12 et 14°

GARDE : 4 à 5 ans

DEGRE ALCOOLIQUE : 13%



ACCORDS METS ET VINS :

*Festif, ce rouge de Provence va vite devenir votre compagnon
incontournable, et ce toute l'année. Servi légèrement rafraîchi en été,
il réglera vos papilles en accompagnement d'une terrine de lapin, de
sanglier, ou encore d'une belle pièce de bœuf. Il trouvera également
sa place sur des cuisines du monde : couscous, paëlla ou cuisine*

