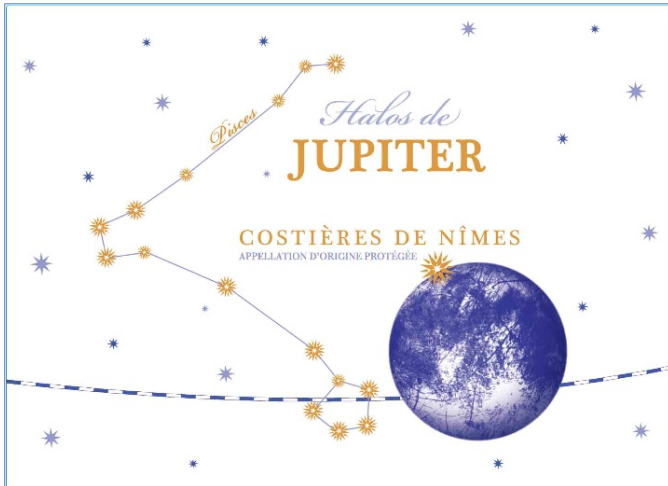


Halos de JUPITER

Costières de Nîmes Blanc 2025



Costières de Nîmes, l'appellation la plus méridionale du Rhône, est située près de la mer. Elle bénéficie des fraîches brises maritimes qui apportent aux vins fraîcheur et élégance.

Cet assemblage vif équilibre richesse et pureté, avec des arômes de poire et de zeste d'agrumes qui complètent un palais de miel et de pomme verte. Sa finale vive et élégante rehausse les saveurs. Polyvalent, il sublime tous les repas grâce à son caractère complexe et rafraîchissant, parfait pour accompagner poissons, fruits de mer, plats asiatiques et légumes grillés.

Vignoble

Issu de vignobles de « Grès », avec des galets roulés du Rhône et de l'argile rouge – 50% Grenache, 30% Roussanne, 10% Viognier, 10% Clairette. AOP Costières de Nîmes.

Récolte

La récolte a lieu à l'aube de la maturité afin de préserver l'acidité.

Vinification

Les raisins sont égrappés mais non foulés.

Macération pelliculaire pendant 12 heures à froid pour maximiser l'expression aromatique.

Extraction douce par pressurage pneumatique.

Refroidissement à 12°C et maintien sur lies grossières pendant 5 jours.

Fermentation à une température comprise entre 16°C et 18°C.

Élevage sur lies fines pendant 3 mois.

Assemblage, collage et filtration douce avant mise en bouteille.

Garde

Appréciez ce vin dès maintenant ou laissez-le vieillir en cave jusqu'à 3 ans.

Production: 40.000 bouteilles