



CROCODILE Style

AOP Costières de Nîmes

BLANC



TERROIR • Son sol, composé de galets roulés, est propice à une maturation des raisins comparable à celle des plus grands vins de la vallée du Rhône.



VINIFICATION • La fermentation se fait à basse température (15-18°C) pour exalter le fruit et la fraîcheur. Elevage sur lies pendant 3 mois, en cuve béton, avec bâtonnage régulier.



ASSEMBLAGE • 50% Grenache Blanc, 30% Roussanne, 20% Viognier



DÉGUSTATION • La robe est lumineuse aux reflets verts. Le nez, à la fois intense et raffiné, s'ouvre sur de délicates notes de fruits à chair blanche, d'abricot frais et de fleurs méditerranéennes. En bouche, l'attaque est fraîche et expressive, portée par une texture soyeuse. La finale, longue et suave, laisse une empreinte durable.



METS & VIN • Le Crocodile Style se prête bien à l'apéritif et se marie bien avec les poissons grillés ou cuits à la vapeur. *«Mais il ira surtout avec des gens sympas».*



SERVICE • Servir entre à 10 et 12°C.



i Joseph Castan

Lieu-dit St. Jean d'Aumières 34150 Gignac
Tel : 04 67 40 00 64 - Fax : 04 67 16 47 62
contact@josephcastan.com - www.josephcastan.com