



CROCODILE *Style*

AOP Costières de Nîmes
ROSÉ



TERROIR • Le vignoble est situé sur la commune de Bellegarde, au cœur de la Camargue, entre Nîmes et Arles. Il compte 50 hectares de vignes d'un seul tenant et 7 hectares d'oliviers. 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 • Récoltés dans la fraîcheur de la nuit, les raisins sont immédiatement pressés pour obtenir une couleur claire. La fermentation se fait à basse température (15-18°C) pour extraire un maximum de fruit et de fraîcheur.



ASSEMBLAGE • 40% Grenache, 30% Syrah, 15% Carignan, 15% Mourvèdre



DÉGUSTATION • Le vin présente une teinte rose pâle avec des reflets bleutés. Le nez complexe s'ouvre sur des notes de fraises des bois, de framboises et de fleurs blanches. La bouche est ample et harmonieuse, avec des notes de framboise.



METS & VIN • Le Crocodile Style rosé accompagnera à merveille les apéritifs, les salades, les croque-monsieur ou les gambas à la plancha. *«Mais il ira surtout avec des gens sympas».*



SERVICE • Servir entre 11 et 14°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