



# CROCODILE *Style*

*AOP Costières de Nîmes*



**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** • Les grappes de Syrah, Grenache et Carignan sont récoltées à parfaite maturité, égrappées puis vinifiées dans des cuves cylindriques en inox à température contrôlée. Une partie du vin est élevée en barriques et l'autre partie pendant 10 mois dans des cuves traditionnelles en béton.



**ASSEMBLAGE** • 50% Syrah, 35% Grenache, 15% Carignan



**DÉGUSTATION** • Le vin présente une couleur profonde et intense. Le nez révèle des arômes de fruits rouges mûrs avec quelques notes épicées. Souple et puissante, la bouche exprime des arômes de baies noires et rouges telles que les cerises et les mûres.



**METS & VIN** • Le Crocodile Style rouge est excellent avec les viandes rouges grillées, la volaille et les fromages à pâte dure. «Mais il ira surtout avec des gens sympas».



**SERVICE** • Servir entre 16 et 18°C.



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