

Ecole Mention B - IGP Pont du Gard Rouge - 2020

Vignoble

- Sol : Cailloutis villafranchiens (Grés) - Climat méditerranéen
- Surface : 30 ha
- Âge moyen : 20 ans
- Densité : 4400 pieds/ha

Viticulture

- Taille / Palissage : Cordon de Royat - Palissage 1,60 + Releveurs
- Entretien du sol : Désherbage du cavillon + Travail mécanique
- Protection phytosanitaire : Agriculture Raisonnée

Vendanges

- Type de récolte : Mécanique
- Rendement : 50 hl/ha

Vinification

- Vinification : Traditionnelle entre 25 et 27°C
- Élevage : Cuve inox
- Assemblage : 60% Syrah, 30% Grenache, 10% Marselan

Dégustation

- Oeil : Rubis, reflets foncés
- Nez : Pain grillé, Kirsch, fruits rouges confiturés
- Bouche : Fruits rouges mûres, notes de cumin, vanille, noix de coco, tannins cacaotés, poivre et clou de girofle.
- Caractéristiques du Millésime : Millésime normal
- Durée de garde : 5 ANS

Gastronomie

- Température : 15 °C
- Délicieux avec : Parfait avec : Gardianne à longue cuisson
- Insolite avec : Cuissot de biche aux ceps et airelles

Récompense :

- Autre (Médaille d'or concours des vins de Nîmes)



Produit par : Lycée Agricole Marie Durand

Exploitation de l'EPL : Lycée Marie Durand

