



AUTREMENT DIT
VINS

Chaussée de Dinant 332
B - 5000 Namur



CDR

7,25 € (5,99 HTVA)

Village	Estezargues
Domaine	les Vignerons d'Estezargues
Couleur	Blanc
Cépage	clairette (33,0 %) , bourboulenc (33,0 %) , grenache blanche (34,0 %)
Millésime	2015
Conditionnement	75 cl

Ce qu'en dit la presse

Dernière née des Côtes du Rhône gardoises, la cave d'Estezargues a été créée en 1965. Ici, on collecte le fruit de 400 hectares de vignes et l'on produit et commercialise des vins en provenance de 5 appellations : Vins de pays du Gard, Costières de Nîmes, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages et Côtes du Rhône Villages Signargues. Chaque exploitant coopérateur dont les raisins sont vinifiés à la cave, possède sa propre cuvée afin de mettre en relief ses spécificités et son terroir. Respectueux du mode d'agriculture raisonnée et de la charte Terra Vitis, les vignerons se sont engagés dans le système du développement durable et s'efforcent d'en appliquer les règles.

Accompagne...

Ce qu'on en dit

Dernière née des Côtes du Rhône gardoises, la cave d'Estezargues a été créée en 1965. Ici, on collecte le fruit de 400 hectares de vignes et l'on produit et commercialise des vins en provenance de 5 appellations : Vins de pays du Gard, Costières de Nîmes, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages et Côtes du Rhône Villages Signargues. Chaque exploitant coopérateur dont les raisins sont vinifiés à la cave, possède sa propre cuvée afin de mettre en relief ses spécificités et son terroir. Respectueux du mode d'agriculture raisonnée et de la charte Terra Vitis, les vignerons se sont engagés dans le système du développement durable et s'efforcent d'en appliquer les règles. Valorisation de la production, acquisition de nouveau matériel de vinification, la cave d'Estezargues s'engage de plus en plus dans la voie de la qualité. Dix vignerons sont représentés ici à travers l'élaboration de cuvées de domaines ou de cuvées collectives. En cave, les levures sont rigoureusement sélectionnées, les filtrations et collages, ainsi que toutes les technologies dénaturant le vin sont proscrits. Les vinifications se font sans soufre et à basse température afin de profiter au mieux du fruit et du potentiel de ce magnifique terroir. En savoir plus : <http://avis-vin.lefigaro.fr/vins-champagne/vallee-du-rhone/sud-meridional/cotes-du-rhone-villages/d15087-cave-des-vignerons-d-estezargues#ixzz4Dv8ltOgE>