



Domaine familial - Bio- AOP Costières de Nîmes



La Tour de Béraud est une Tour à Feu du XIV^{ème} siècle située sur le revers Sud de la « Costière ».

A 63 mètres d'altitude, elle domine la vaste plaine de Beaucaire qui s'étend jusqu'à Aigues Mortes. Elle permettait d'observer et prévenir les invasions. Ce maillon du réseau défensif raccordait la Camargue à la Vallée du Rhône. Notre vignoble se situe à proximité de cette tour. Son terroir est composé de galets roulés (le grès) et de marnes argilo-calcaires en coteaux et terrasses.

Un léger ajout de sulfite à la mise en bouteille assure stabilité et longévité au vin. Domaine certifié Bio et mené en Biodynamie.

■ Blanc

Dominante de Grenache et Vermentino complétée de Chenin

Robe : jaune pâle et des reflets verts.

Nez : évoque les agrumes et les fruits exotiques.

Bouche : fruitée et florale, mirabelle et chèvrefeuille, développant une longue minéralité et une belle persistance aromatique.

Accords : ses notes de litchi, de rose et pamplemousse souligneront vos fruits de mer, crustacés ainsi que les poissons grillés. Accompagnera également tartare de thon et daurade, fromages de chèvre, viandes blanches (porc à l'ananas). Servir vers 9°.

■ Rosé

Pressée de Grenache, Cinsault avec un peu de Mourvèdre

Robe : de couleur rose-thé clair.

Nez : exprimant des arômes de cerise, pêche cuite, ananas et banane.

Bouche : charnue mais très souple au palais. S'apprécie en apéritif et tout au long d'un repas.

Accords : poissons grillés, cuisine exotique, sushis, carpaccio de saumon et Saint-Jacques et associations «sucré-salé». Servir vers 9°.

■ Rouge

★ 1 étoile au Guide Hachette

Dominante de Syrah associée au Grenache, Carignan et Marselan

Robe : rubis soutenu.

Nez : intense de fruits noirs, fond épicé croquant.

Bouche : d'une ampleur exceptionnelle, des tanins soyeux. Arômes de violette, de réglisse et fruits mûrs. Un élevage en cuve privilégiée la force du terroir.

Accords : grillades, viande rouge et charcuterie... Servir vers 14°.

■ Rouge - Héritage

Vielles vignes de Syrah âgées de 60 ans complétées par du Grenache et du Mourvèdre.

Robe : rubis intense aux reflets violacées.

Nez : un bouquet prometteur de cerises et de mûres avec des notes de genévrier et de poivre noir.

Bouche : vin juteux avec des tannins ciselés. Une finale longue et éclatante.

Accords : à déguster avec une côte de bœuf et une poêlée de champignons, des aubergines au parmesan ou un fromage de caractère.

