COSTIÈRES DE NÎMES ROUGE 2022 " HOMMAGE À PAUL BLANC " MAS CARLOT

Pays	France
Région :	Rhône
Sous région :	Rhône Méridional
Cépage(s) :	95% syrah, 5% mourvèdre

Note de dégustation :



Température de service :	17 C°
Potentiel de garde :	6 ans dans une bonne cave.

Suggestion(s) gastonomique :

Idéal avec des plats de viandes rosées ou rouges gouteuses (carré d'agneau à la provençal, côte de bœuf grillé, gibier en saison).

Commentaires du sommelier :

Cette généreuse cuvée de vin rouge est un hommage à un ancien propriétaire du Mas Carlot. Paul et Danielle Blanc ont acheté le domaine en 1986, puis l'ont restauré le afin de lui redonner son aspect d'origine. En 1998, Nathalie leur fille, œnologue et titulaire d'un diplôme de commerce international du vin, reprend la gestion du domaine. Energique et passionnée, elle se concentre sur le travail de la vigne, la vinification et l'élevage des vins afin de permettre au terroir du domaine de s'exprimer pleinement. 20 années marquées par la rénovation du vignoble, la modernisation de la cave et par une croissance commerciale. Depuis 2018, Cyril Marès a repris la gestion du domaine. Ingénieur agronome et œnologue de formation, il a accompagné le passage du vignoble en

Puissance