

Château  
Guiot



## NÎMOIS NI TOI A.O.P COSTIÈRES DE NÎMES

70% Syrah - 30% Grenache

### TERROIR

Le terroir des Costières de Nîmes, la plus vaste terrasse villafranchienne d'Europe, est constitué d'alluvions caillouteux du Rhône appelé Gress. Une couche superficielle de plusieurs mètres de galets emmagasine la chaleur du soleil et la restitue durant la nuit comme à Châteauneuf Du Pape. Mais contrairement à ce brûlant voisin, la masse chaude, formée par les galets renforce ici l'effet de convection : les brises thermiques (entrées marines fraîches) qui traversent la Petite Camargue rencontrent la masse chaude en remontant le long des Costières, créant ainsi une véritable aspiration d'air. L'effet tempérant de ces brises renforce les amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, ce qui est reconnu pour préserver la fraîcheur et la pureté du fruit des vins.

### VINIFICATION

Égrappage, foulage, remontages fréquents. Température de fermentation contrôlée, maintenue en dessous de 26°C pour conserver tout le fruit. Macération de moins de 2 semaines pour ne pas trop extraire de tanins.

### DÉGUSTATION

Robe violacée. Nez de fruits noirs frais, de fruits rouges. Bouche très bien équilibrée, souple et gouleyante. Cette cuvée est un vin de plaisir. Souple, fruité et floral, il se boit facilement et à toute saison. Il peut se consommer frais (car ses tanins sont très soyeux et ne durcissent pas avec le froid) à l'apéritif, sur des grillades.

Château Guiot - l'Enclos de la Chance

D 197 - 30800 Saint-Gilles

Tél. 04 66 73 30 86 - Fax. 04 66 73 32 09  
contact@famillecornut.com