

Ce domaine est né du rêve d'un membre d'une coopérative de vignerons qui souhaitait être indépendant, mais il a vite décidé qu'il préférerait être vigneron et a vendu le site. Proche du Rhône, il se situe à l'extrémité des vignobles du Languedoc, entre Nîmes et Arles. Les sols sont alluviaux, caractéristiques des vignobles du Rhône, composés d'argile calcaire, de galets roulés, de graviers et de sable. De ce fait, les vins expriment des notes aromatiques puissantes et généreuses.



Tableau de vie Terre Druvin

Château OUSTAU SAINT ANDRÉ

C'est dans le triangle Nîmes, Avignon et Arles que se situe le Château Oustau Saint André. Les sols de galets roulés et la fusion des terroirs permettent à nos vignes d'offrir le meilleur d'elles mêmes pour produire de grands vins.

COSTIÈRES DE NÎMES
APPELLATION D'ORIGINES PROTÉGÉE
ART EDITION



CÉPAGES

60% Roussanne, 40% Grenache Blanc
Appellation : AOP Costières de Nîmes



CARATÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaires, graveleux et sablonneux
Vignoble : 20 ans
Taille : Cordon de Royat double
Densité de plantation : 4400 plants/hectare
Vendanges : mécanique
Rendement moyen : 60hl/ha
Altitude : 65 m
Climat : Méditerranéen avec forte amplitude thermique entre jours et nuits



CARACTÉRISTIQUES DU VIN

Alcool : 13.5 %
Sucre résiduel : 1.5 g/l
Acidité totale : 3.4 g/l
pH : 3.45



VINIFICATION

Sélection des parcelles, pressurage pneumatique. Vinification séparée pour chaque cépage en cuve inox ou en cuve béton, 3 semaines de fermentation entre 15° et 16°c.



NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : Jaune vif avec des reflets verts
Nez : Au nez, fruits de la passion, groseilles et jasmin.
Bouche : Souple et harmonieuse en bouche, fraîche, riche et équilibrée avec une finale intense et fruitée.
Accords mets et vins : un accord parfait avec une brandade de morue nîmoise (morue salée, huile d'olive et pommes de terre), ou une lotte, un bar en papillote, une truite fumée, un poulet rôti à la broche, un fromage de chèvre, ou une tarte aux fruits rustique.
Garde : 7 à 10 ans dans des conditions de garde optimales.