

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.

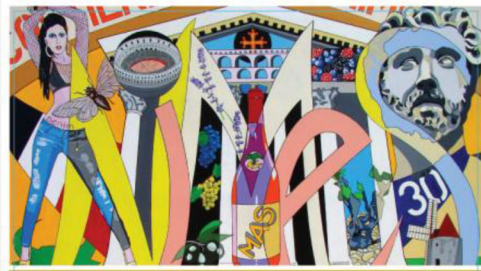


Tableau de vie Terre Duvion

Château OUSTAU SAINT ANDRÉ

C'est dans le triangle Nîmes, Arles 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

65% Syrah, 35% Grenache Noir
Appellation : AOP Costières de Nîmes



CARACTÉRISTIQUES 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 : 14 %
Sucre résiduel : <1 g/l
Acidité totale : 3.15 g/l
pH : 3.7



VINIFICATION

Sélection parcellaire. Fermentation à température contrôlée. Macération longue, de 2 à 3 semaines, afin d'obtenir une extraction optimale des arômes et des polyphénols.

Élevage : à l'issue de la fermentation malolactique, 40 % de la cuvée est élevée en fûts de chêne américain (70%) et français (30%) pendant 6 mois.



NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : robe rubis profonde

Nez : des notes de réglisse, confiture de cassis avec une pointe de balsamique.

Bouche : on retrouve des arômes de fruits noirs murs et une finale aux tannins soyeux.

Accord mets et vins : Servir à 15-17°C avec un canard aux olives ou de la viande rouge telle qu'une côte de bœuf grillée.

Garde : 5 ans dans des conditions optimales.