



Duc Haumont GLOIRE



Appellation :	AOP Costières de Nîmes 2016
Cépages :	40% Grenache, 40% Syrah et 20% Marselan.
Alc. / Vol. :	13,5%
Sol :	Les vignes sont plantées dans un sol composé de galets roulés, cela permet un meilleur emmagasinement de la chaleur du soleil la journée pour la restituer la nuit. Ces cailloux permettent aussi aux eaux de pluie de s'infiltrer jusqu'aux nappes phréatiques qui alimenteront la vigne durant la saison sèche.
Vinification :	Vinification traditionnelle en cuve thermo-régulée, extraction douce avec une macération pré-fermentaire à froid (10-12°C) pour garder le fruit et la gourmandise, 8 mois de cuvage.
Couleur :	Ce vin rouge habillé de velours grenat reflète la richesse de la baie de raisin. Éclatant, il inscrit sur les parois du verre sa puissante vinosité.
Nez :	Le nez intense et complexe offre un crescendo d'arôme en fondu-enchâiné de violettes, cassis, prune fraîche et épices.
Dégustation :	Il se rapproche de la note fruitée des vins des Côtes du Rhône, mais pour autant il reste dans la lignée des Coteaux du Languedoc sur des arômes de garrigue, fruits noirs et épices. À consommer de préférence entre 15°C et 18°C
Conservation :	Jusqu'à 5 ans.
Mets et vins :	En apéritif, il accompagne des figues au lard, du chorizo ou encore du canard séché. Il se révèle un compagnon fidèle pour les planchas mixtes charcuterie fromage et se marie parfaitement avec une quiche poivron jambon ou encore un tajine de bœuf finement relevé et ses patates douces.



Duc Haumont – Gloire

"Glory" propose une grande variété d'arômes. L'assemblage des cépages Grenache, Shiraz et Marselan offrent un vin unique. Ce vin reflète la sagesse de Duc Haumont.



Wines & Brands
+33(0)6 38 10 94 80
hengzhao@winesandbrands.com
1121, route de Nîmes
30220 Aigues Mortes
FRANCE

