



# GLADIATEUR

## Rosé 2021

### Grape varieties

Syrah 60%, Grenache 30%,  
Mourvèdre 10%

### Tasting notes

Elegant nose on a register of grapefruit, pink pepper, and red berries. Nice development on the palate, with a finish on citrus zest.

### Food pairings

This wine will blend perfectly with the exoticism of a Thai pad, risotto with shrimp and sweet potato gratin, eggplant and gorgonzola.

### Serving temperature

Enjoy it between 10° and 12°.

## Costières de Nîmes

### Assemblage

Syrah 60%, Grenache 30%,  
Mourvèdre 10%

### Dégustation

Nez élégant sur un registre de pamplemousse, de poivre rose, et de petits fruits rouges.  
Joli déroulement en bouche, avec une finale sur le zeste d'agrumes.

### Association mets/vin

Ce vin se mariera à merveille avec l'exotisme d'un pad thaï, risotto aux crevettes et gratin de patates douces, aubergines et gorgonzola.

### Température de service

Il se déguste entre 10° et 12°.

13% vol.

Domaine  
du Vistre

SCEA DUPRET

Domaine du Vistre · 212 Chemin de la Vistrenque - 30600 Vauvert - France  
+33 4.66.88.80.58 - domaineduvistre@orange.fr  
www.domaineduvistre.com