



GLADIATEUR

Blanc 2021

Costières de Nîmes

Assemblage

Grenache blanc 30%,
Vermentino 10%, Roussane 60 %

Dégustation

Vin expressif, sur les fruits à chair blanche, le poivre blanc et les épices douces.

La bouche est ample, avec un joli volume et une finale anisée.

Association mets/vin

Ce vin s'accorde avec un fondant de daurade, ou un tajine de poulet aux abricots et pruneaux...

Température de service

Il se déguste entre 10° et 12°.

Grape varieties

Grenache blanc 30%,
Vermentino 10%, Roussane 60 %

Tasting notes

Expressive wine, on white fruits, white pepper and sweet spices.

The mouth is full, with a nice volume and an anise finish.

Food pairings

This wine matches a sea bream fondant, or a chicken tagine with apricots and prunes...

Serving temperature

Enjoy it between 10° and 12°.

13,5% 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