



GLADIATEUR

Rosé 2023

Grape varieties

Grenache 40%, Mourvèdre 35%,
Syrah 25%

Tasting notes

Pale peach colour with bluish highlights. Expressive nose of citrus fruit and white pepper. Round on the palate, with a lovely saline, slightly peppery finish. All in all, a fine vinosity for a resolutely gastronomic style.

Food pairings

This wine will marry perfectly with the exoticism of a pad thai, risotto with shrimp, pizza or paella.

Serving temperature

Enjoy it between 10° and 12°.

Costières de Nîmes

Assemblage

Grenache 40%, Mourvèdre 35%,
Syrah 25%

Dégustation

Robe pâle, pêche, reflets bleutés. Nez expressif sur les agrumes et le poivre blanc. Bouche ronde qui se termine sur une jolie finale saline et légèrement poivrée. L'ensemble offre une belle vinosité pour un style résolument gastronomique.

Association mets/vin

Ce vin se mariera à merveille avec l'exotisme d'un pad thai, risotto aux crevettes, pizza ou encore paëlla.

Température de service

Il se déguste entre 10° et 12°.

12,5% 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

