



GLADIATEUR

Rouge 2023

Grape varieties

Syrah 75%, Grenache 25%

Tasting notes

A garnet-red colour with purple highlights. The nose is expressive, with aromas of blackberry jam, liquorice on the roll and hints of tobacco. Powerful on the palate, with plenty of substance. It expresses itself on jammy black fruit, olive tapenade and dark chocolate.

Food pairings

Red meat, game, sauce dishes, medium-bodied cheeses. On a Saint-Nectaire or a wild boar stew.

Serving temperature

Enjoy it between 16° and 18°.

Costières de Nîmes

Assemblage

Syrah 75%, Grenache 25%

Dégustation

Robe grenat aux reflets violines.

Le nez est expressif sur des arômes de confiture de mûres, de réglisse en rouleau et des notes de tabac. La bouche est puissante, avec beaucoup de matière. Elle s'exprime sur les fruits noirs confiturés, la tapenade d'olives et le chocolat noir.

Association mets/vin

Viande rouge, gibier, plats en sauce, fromages moyennement corsés. Sur un Saint-Nectaire ou une daube de sanglier.

Température de service

Il se déguste entre 16° et 18°.

15,5% vol.

Domaine *Vistre*
du

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

