



# GLADIATEUR

## Rouge 2021

### Grape varieties

Syrah 50%, Grenache 50%

### Tasting notes

Elegant nose with notes of blackberry jam, cocoa and roasted coffee. The mouth is ample, with a lot of volume. The tannins are velvety. Nice finish on tobacco and liquorice.

### Food pairings

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

### Serving temperature

Enjoy it between 16° and 18°.

## Costières de Nîmes

### Assemblage

Syrah 50%, Grenache 50%

### Dégustation

Nez élégant sur des notes de confiture de mûre, de cacao et de café torréfié. La bouche est ample, avec beaucoup de volume. Les tanins sont veloutés. Belle finale sur le tabac et la réglisse.

### 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% 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