



# GLADIATEUR

## Rouge 2022

### Grape varieties

Syrah 80%, Grenache 20%

### Tasting notes

Expressive nose, on black olive, liquorice, blackberry and tobacco. On the palate, tannins are coated, with an elegant peaty finish.

Very nice development of this wine with the controlled power.

### 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 80%, Grenache 20%

### Dégustation

Nez expressif, sur l'olive noire, la réglisse, la mûre et le tabac. En bouche, les tanins sont enrobés, avec une finale tourbée, élégante. Très joli déroulement de ce vin à la puissance maîtrisée.

### 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°.

14,5% 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

