



GLADIATEUR

Blanc 2022

Costières de Nîmes

Assemblage

Grenache blanc 55%,
Rolle 10%, Roussane 35%

Dégustation

Robe pâle aux reflets légèrement dorés.
Nez élégant sur la pêche de vigne,
l'anis étoilé et la poire tapée. La bouche
est bien en place, enrobée, avec une
finale sur les agrumes et le buis.

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 55%,
Rolle 10%, Roussane 35%

Tasting notes

Pale colour with slightly golden
highlights. Elegant nose on vine
peach, star anise and pear. The
mouth is well in place, coated, with
a finish on citrus and boxwood.

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% 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