



*Costières de Nîmes*  
*Rouge*  
*« Marginal »*  
*2007*  
*Domaine Terre des Chardons*  
*(culture biodynamique)*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Rhône Sud
<b>Appellation :</b>	Costières de Nîmes
<b>Encépagement :</b>	80% syrah, 20% grenache
<b>Age moyen des vignes :</b>	10 ans
<b>Sous-sol :</b>	Socle calcaire sous les galets roulés (idem à Châteauneuf-du-Pape)
<b>Situation :</b>	En plateaux
<b>Production moyenne :</b>	8000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles en caissettes
<b>Rendement moyen :</b>	30 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Vendange éraflée, fermentation à froid
<b>Elevage :</b>	En cuve béton, sur lies fines sans soufre pendant 9 mois
<b>Vinificateur :</b>	Jérôme Chardon
<b>Propriétaire :</b>	Jérôme Chardon

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis sombre.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est expressif et déroutant. En effet, derrière des senteurs de cassis frais et de violette se dégagent également des parfums subtils de poivre, de rose, de litchi, d'agrumes (mandarine), de réglisse et de beurre salé. Un véritable festival !
<b>Gustatif :</b>	La bouche est croquante et sincère, d'un naturel confondant. En attaque, le vin est soyeux, puis arrive le milieu de bouche avec des tanins fins et élégants. La finale est fraîche et saline avec une superbe persistance des saveurs sur la réglisse.
<b>Global :</b>	Un vin étonnant qui ne peut pas laisser indifférent. Issu de la culture biodynamique et élevé sans soufre, c'est assurément une révélation et le vrai goût du vin. Pour le comprendre, il ne faut pas d'a priori et se laisser émouvoir.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2008-2015
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>12€</del> TTC – <b>Tarif club : 10.50€ TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Foie gras mi-cuit au poivre blanc, pâtes à la tomate et au basilic.
<b>Service :</b>	Carafer impérativement 3 heures, servir à 17 °C