



Domaine de la Chicanderie



Les Insatiables Blanc – 2020 *AOP Costières de Nîmes*



Cépages : Roussanne 80%, Marsanne 10%, Viognier 10%



Terroir : Situé près des étangs et du Rhône, notre vignoble bénéficie d'un climat méditerranéen. Le sol est constitué de galets roulés Villafranchiens, typique de l'AOP Costières de Nîmes.



Viticulture et Vinification : Ce vin est vinifié en cuves en inox, sa fermentation se fait à froid.

Notes de dégustation : Au nez, on retrouve des notes de fruits à chair blanche, d'agrumes mais aussi des arômes floraux comme le jasmin et une touche de chlorophylle. En bouche, une attaque vive, un toucher soyeux et une finale sur la salinité minérale.



Accords : Ce vin se mariera parfaitement avec un poisson grillé à l'huile d'olive, ou encore avec des calamars. Température de service 12°C.

Disponibilité et garde : A boire maintenant et à son apogée jusqu'en 2022.

www.lachicanderie.com
contact@lachicanderie.com
[@lachicanderie](https://www.instagram.com/lachicanderie)



Domaine de la Chicanderie



Les Insatiables Rosé - 2020 *AOP Costières de Nîmes*



Cépages : Cinsault 50%, Grenache 50%

Terroir : Situé près des étangs et du Rhône, notre vignoble bénéficie d'un climat méditerranéen. Le sol est constitué de galets roulés Villafranchiens, typique de l'AOP Costières de Nîmes.



Viticulture et Vinification : Ce vin est vinifié en cuves en inox, sa fermentation se fait à froid.



Notes de dégustation : Doté d'une robe rose bleutée pâle, ce vin développe des notes florales (aubépine, lys), de litchi et d'agrumes. La bouche possède une attaque caressante et finit sur une minéralité saline.



Accords : Ce vin se mariera parfaitement avec de la charcuterie, du fromage mais aussi avec des fruits de mer, notamment des gambas grillées. Température de service 12°C.

Disponibilité et garde : A boire dès maintenant.

www.lachicanderie.com
contact@lachicanderie.com
[@lachicanderie](https://www.instagram.com/lachicanderie)



Domaine de la Chicanderie



Les Insatiables Rouge – 2018 *AOP Costières de Nîmes*



Cépages : Syrah 30%, Grenache 30%, Cinsault 20%, Mourvèdre 10%, Carignan 10%



Terroir : Situé près des étangs et du Rhône, notre vignoble bénéficie d'un climat méditerranéen. Le sol est constitué de galets roulés Villafranchiens, typique de l'AOP Costières de Nîmes.



Viticulture et Vinification : Ce vin est vinifié en cuves en béton. Le raisin est partiellement égrappé.

Notes de dégustation : Au nez, on trouve des arômes de fruits rouges, notamment la fraise, mais aussi d'épices douces.

Accords : Ce vin se mariera parfaitement avec un plat de bœuf, ou de la viande grillée. Température de service 16°C.



Disponibilité et garde : A boire maintenant et à son apogée jusqu'en 2024.

www.lachicanderie.com
contact@lachicanderie.com
[@lachicanderie](https://www.instagram.com/lachicanderie)