



Mon Fût c'est du Poulet

AOC Costières de Nîmes

Millésimes disponibles : 2018

Rendement : 30 hl/ha

Encépagement : 2/3 de Syrah et 1/3 de grenache

Récompense :

Médaille d'Or Concours Général Agricole de Paris 2017

Challenge Millésime Bio 2018 : Méd d'Or et certifié par les nombreux amis du patron.

Vinification élevage

Des parcelles riches de gros galets, fermentation malo en barriques

Dégustation :

Beaucoup de velours, de générosité, un vin gourmand à partager sans trop de modération..

Um beau vin, que l'on pourrait être tenté de garder, mais qui est trop bon pour qu'on y arrive...

Accord mets vins : belles viandes rouges bien persillées. Charcuterie en tout genre.

Température de service : 15 à 17°C



En conversion vers Demeter

Ce label symbolise notre engagement environnemental. Il est le reflet de notre choix pour une agriculture respectueuse et harmonieuse.

Nous :

- *Travaillons les sols pour désherber.*
- *Refusons les plastiques agricoles.*
- *Sommes autosuffisant énergétiquement par la production d'énergie solaire.*
- *Privilégions les amendements organiques naturels.*
- *Utilisons des cartons recyclés, recyclables et des encres à l'eau.*
- *Utilisons des piquets en bois.*

Pour plus d'informations :

Château d'or et de Gueules
Chemin des Cassagnes
30800 Saint Gilles

Fax : 0466873286

www.chateau-or-et-gueules.com

vos interlocuteurs :

Diane de Puymorin

0466873286

chateaudoretdegueules@wanadoo.fr

Mathieu Chatain

0646310020

chateaudoretgueules@hotmail.fr

