



Castel Noù «Nouveau château»

Millésimes disponibles : 2017
Vieux millésimes en vinothèque

Récompense:

2014 : Robert Parker, Wine
Advocate Dec 2016 : 91/100
Concours Vignerons Indépendant
2017 : Médaille d'Or.

Rendement : 20 hl/ha

Encépagement : vieilles vignes de
<Grenache (90%), et vieux
Mourvèdres

Vinification élevage : Vendange
éraflée -Vendange manuelle.
Cuvaison longue traditionnelle avec
pigeages. Deuxième fermentation
et élevage en barrique de 12mois

Dégustation : Une sélection de
nos plus vieilles parcelles à très
petits rendements. Castel Nou est
un hommage aux cépages roi de la
vallée du Rhône. Vendangée à
pleine maturité, cette cuvée est
l'illustration de la complexité et
de la richesse de notre terroir, de
son climat parfois rude, ou la
chaleur de l'été et le Mistral sont
les ingrédients indispensable à la
réalisation de grands vins de
garde. Ce vin à la robe « rubis »
dégage des arômes de fruits frais,
de cerise et de fleur de sureau.

Accord mets vins : Canard à
l'orange, perdrix rouge en cocotte,
fromages brebis, chocolat.

Température de service : 17-18°C



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

chateauoretgueules@hotmail.fr

