



## Les Cimels Rosé « Bouquet de fruits »

**Millésimes disponibles :** 2021  
En 50cl en 75cl

**Récompenses :**  
2017 : 2\* guide Hachette 2018

**Rendement :** 40 hl/ha

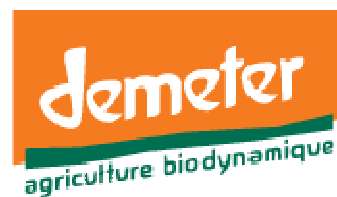
**Encépagement :** Mourvèdre (34%),  
Cinsault (34%), Syrah (16%) Grenache  
(16%)

**Vinification-élevage :** Rosé de  
pressée de mourvèdre et cinsault  
enrichi de saignée de syrah -  
Vendange éraflée -  
Pressée directe ; Fermentation à  
basse température, batonnage des  
cuves.

**Dégustation :** Ce rosé présente  
une robe délicate. Il offre un  
nez d'une grande finesse ; les  
notes d'agrumes, de fruits et de  
fleurs lui confèrent une belle  
complexité. La bouche longue et  
ronde finit sur des notes  
d'agrumes lui apportant une  
fraîcheur très agréable.

**Accords mets vins :** Ce rosé, se  
marie à merveille avec la cuisine  
d'été, planchas de viandes et de  
poissons, tapas, ou la cuisine du  
monde.

**Température de service :**  
10 à 12°C



*Ces labels symbolisent 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.*
- *musocotherapie dans le vignoble*

**Pour plus d'informations :**

Château d'or et de Gueules  
Chemin des Cassagnes

30800 Saint Gilles

Fax : 0466873286

[www.chateau-or-et-gueules.com](http://www.chateau-or-et-gueules.com)

vos interlocuteurs :

Diane de Puymorin

0466873286

[chateaudoretdegueules@wanadoo.fr](mailto:chateaudoretdegueules@wanadoo.fr)

Mathieu Chatain

0646310020

[chateauoretgueules@hotmail.fr](mailto:chateauoretgueules@hotmail.fr)

