Qu'es aQuo

«Qu'est-ce que c'est »

Millésimes disponibles : 2011
Vieux millésimes en vinothèque

Récompenses
Wine Enthusiast 2014 : 90/100
Wine Spectator 2014 : 88/100
Wine Advocate 2015 : 91/100

Rendement : 15 hl/ha

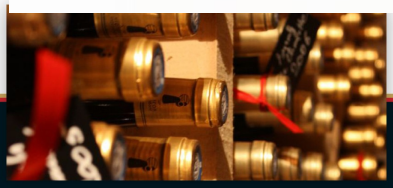
Encépagement :
Majoritairement des vieux Carignan de 80 ans

Vinification élevage : Vendange manuelle non éraflée. Fermentation intra pelliculaire de 3 semaines. Deuxième fermentation en fut de 300 litres (Allary de 5 ans), Suivi d'un élevage de 12 mois en fut.

Dégustation :Très belle robe grenat. Nez chaleureux, franc et floral.es tanins sont charnus et soyeux à la fois. Arômes de cerises Kirchées associés à des notes de tourbe, la bouche est de velours, la fraicheur confère une grande finesse à ce nectar. A consommer de préférence à une température de 18°C

Accord mets vins :
Gigot d'agneau et tian de légumes, Parmentier de confit de canard.

Ce label symbolise notre engagement environemental. 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