



## Les Cimels Rouge « bouquet de fruit »

**Millésimes disponibles : 2020**

**Rendement : 35 hl/ha**

**Encépagement :**

Syrah (60%), Carignan macération carbonique (30%), Grenache (10%)

**Vinification-élevage :**

Vendange éraflée -Vendange manuelle et macération carbonique (Carignan uniquement)-Cuvaïson longue ; 28 jours avec remontages et délestages - 18 mois d'élevage en cuve afin d'assouplir les tanins. A boire dès maintenant et dans les 5 ans.

**Dégustation :** Ce vin à la robe pourpre, d'une belle brillance, libère au nez et en bouche des notes très expressives de Violette et réglisse. La bouche est fraîche, ronde, ample, les tanins sont d'une finesse et d'un soyeux remarquables.

**Accord mets vins :**

Charcuteries, grillades, gardianne de taureau de Camargue.

**Température de service :**

de 16 à 18°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.*
- *utilisons la musicotherapie 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

Mathieu Chatain

0646310020

chateuoretgueules@hotmail.fr

