



Parle à mon Fût !!

AOC Costières de Nîmes

Millésimes disponibles : 2021

Spécification :

Vin Biologique

Vin Biodynamique

Encépagement :

Syrah (80 %), Grenache (20%)

Vinification-élevage :

Fermentation en Fût de 500 litres, batonnage sur lies,

Dégustation :

Robe rose claire éclatante, une entrée de bouche dominée par la fraîcheur de la Syrah complétée par la rondeur du Grenache, Nez de fraises et de framboises écrasées

Accord mets vins :

Tapas, apéritif, cuisine tropicale

Température de service :

10 à 12°C



Ces labels symbolisent notre engagement environnemental. Il sont 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

