



## La Noblesa

En caisse bois de 3 btles

Millésimes disponibles : 2015

Rendement :  
25 hl/ha

Encépagement :  
Syrah 50 %, Mourvèdre 40 %,  
Grenache 10 %

Récompenses : 2013  
Robert Parker 2016  
Wine Advocate : 92/100

Vinification élevage :  
Vendange manuelle éraflée.  
Cuvaion longue avec pigeage  
uniquement.  
Deuxième fermentation et élevage  
en barrique en chêne français de  
300 litres pendant 24 mois. Vin  
non filtré.

Dégustation :  
Un vin d'exception tout en  
équilibre entre concentration et  
finesse. Avec sa robe sombre, son  
nez de fruits noirs, mûre et de  
groseille, et une bouche ample et  
fraîche.

Accord mets vins :  
Avec un tournedos Rossini



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](http://www.chateau-or-et-gueules.com)  
vos interlocuteurs :  
Diane de Puymorin  
0466873286  
chateaudoretdegueules@wanadoo.fr  
Mathieu Chatain  
0646310020  
chateauoretgueules@hotmail.fr

