



## ...ABoire

Coteaux du Pont de Gard  
Indication Géographique Protégée

**Millesime:** 2019

**Rendement:** 40 hl/ha

**Encépagement :** 90% Chardonnay  
10% Rolle

**Vinification-élevage :** Vendange éraflée - Fermentation à basse température afin de préserver les arômes primaires d'agrumes et de fruits exotiques.

### Dégustation :

Robe jaune pâle, nez agrume et fleurs blanches. Un équilibre sur la fraîcheur.

### Accord mets vins :

Ce vin accompagnera à merveille vos poissons, fruits de mer et crustacés. Vos salades ainsi que les viandes blanches grillées. Il se boit aussi parfaitement à l'apéritif.

**Température de service :** 8-10°C



*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.*
- *musicothérapie 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

chateauoretgueules@hotmail.fr

