



...ABoire

Coteaux du Pont de Gard
Indication Géographique Protégée

Millésimes disponibles : 2019

Rendement : 40 hl/ha

Encépagement :
Cinsault (50%)
Grenache (50%)

Vinification-élevage :
Vendange de nuit afin d'obtenir
un raisin frais permettant un
préfermentation à froid .
Levures indigènes.
Cuvaion courte de 2 semaines
afin de rester sur des tanins
délicats .
A boire dès maintenant .

Accord mets vins :
Charcuteries, grillades, et même à
l'apéritif.

Température de service :
de 15 à 17°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*

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

