



Burn to Be Alive

AOC Costières de Nîmes

Cuvée Ephémère :

2200 bouteilles, Millésimes 2019

Rendement : 30 hl/ha

Encépagement : Majorité de Syrah et une pointe de grenache.

Vinification élevage

Vendanges manuelles des vignes bordant le bois incendié début Aout 2019. Vinification par pigeage en barriques neuves ouvertes. Elevage de 6 mois

Dégustation :

Beaucoup de puissance et de générosité, Un joli gras apporté par le grenache. Des magnifiques arômes toastés données par les barriques .

Accord mets vins : belles viandes rouges bien persillées.

Température de service : 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 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

