



Les Cimels Blanc «Bouquet de fruits»

Millésimes disponibles : 2021

Rendement : 40 hl/ha

Encépagement : Grenache blanc(40%), Rolle (40%), Roussanne (20%)

Vinification-élevage : Vendange éraflée -Fermentation à basse température afin de préserver les arômes agrumes de la cuvée.

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 à base de chèvre frais. Il se boit aussi à l'apéritif.

Température de service :
10 à 12°C



Ces labels symbolisent 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 Pymorin

0466873286

chateaudoretdegueules@wanadoo.fr

Mathieu Chatain

0646310020

chateauoretgueules@hotmail.fr

