



...ABoire

Coteaux du Pont de Gard
Indication Géographique Protégée

Millesime: 2020

Rendement: 40 hl/ha

Encépagement : 90% Grenache
10% Cinsault

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

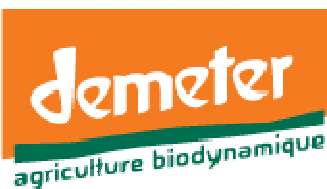
Dégustation :

Robe rose pâle, nez framboise et fleurs blanches. Un équilibre sur la fraîcheur vraiment plaisant

Accord mets vins :

Ce vin accompagnera à merveille vos salades, grillades de poisson et de viandes. Il se boit aussi parfaitement à l'apéritif.

Température de service : 8-10°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.*
- *musicothérapie dans le vignoble*

Pour plus d'informations :

Château d'or et de Gueules
Chemin des Cassagnes

Fax : 0466873286

www.chateau-or-et-gueules.com

vos interlocuteurs :

Diane de Puymorin

0466873286

chateaudoretdegueules@wanadoo.fr

Mathieu Chatain

0646310020

chateauoretgueules@hotmail.fr

