



Trassegum Rouge « Philtre d'amour »

Récompenses :

2017 Wine Enthusiast : 92 /100

2017 Gilbert et Gaillard : 90/100

Rendement : 25 hl/ha

Encépagement : Syrah (50%), Vieux Carignan 80 ans (20%), Vieux Mourvèdre - 80 ans (30%)

Vinification élevage : Vendange manuelle éraflée et macération carbonique longue (24 jours) sur Carignan. Elevage d'un an en fûts de chêne français, suivi de 8 mois en cuve béton.

Dégustation :

Robe rouge sombre. Nez épicé, floral, aux notes d'encens, d'olive noire, confirmé par une bouche élégante et fraîche sur des tanins fins bien présents. L'ensemble est soyeux, très équilibré, long, sur des fruits noirs compotés. Ce vin est dominé par l'élégance.

Accord mets vins :

Cote de bœuf et pommes de terre sarladaises, magrets de canard, rognons sauce madère.



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.*
- *Utilisons la musicotherapie sur le Vignoble*

Pour plus d'informations :

Château d'or et de Gueules

Chemin des Cassagnes

30800 Saint Gilles

chateaudoretdegueules@wanadoo.fr

www.chateau-or-et-gueules.com

vos interlocuteurs :

Diane de Puymorin

+(33)466873286

Mathieu Chatain

+(33)646310020

Chloé Simonou

+(33)786592751

