



Parle à mon Fût !! Vin de France

Encépagement :

Cinsault (80 %), Grenache (20%)

Vinification-élevage :

Fermentation en Fût de 500 litres, bâtonnage sur lies, élevage en cuve béton.

Dégustation :

Ni rouge, ni rosé, un vin de soif par excellence. La rondeur du Cinsault et le fruité du Grenache. Quelle Gourmandise !

Accord mets vins :

Tapas, apéritif, cuisine tropicale

Température de service :

10 à 12°C



Ces labels symbolisent notre engagement environnemental. Il sont 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
chateaudoretdegueules@wanadoo.fr
www.chateau-or-et-gueules.com

vos interlocuteurs :
Diane de Puymorin
+(33)466873286
Mathieu Chatain
+(33)646310020
Chloé Simonou
+(33)786592751