



Cuvée Castel Nou

(Signifie « le nouveau château » en occitan)

Récompense: 2008 : Wine Advocate 2009 : Parker 89/100
2009 : Wine Advocate November 2010 : Parker : 91/100

Rendement : 25 hl/ha

Encépagement : vieilles vignes de <Grenache (70%),
et vieux Mourvèdres

Vinification élevage : Vendange éraflée -Vendange
manuelle. Cuvaision longue traditionnelle avec pigeages
Deuxième fermentation et élevage en barrique de 12mois

Dégustation : Une sélection de nos plus vieilles parcelles à
très petits rendements. Castel Nou est un hommage aux
cépages roi de la vallée du Rhône. Vendangée à pleine
maturité, cette cuvée est l'illustration de la complexité et
de la richesse de notre terroir, de son climat parfois
rude, ou la chaleur de l'été et le Mistral sont les
ingrédients indispensable à la réalisation de grands vins de
garde.

Elevé en fûts de chêne pendant 12 mois, ce vin à la robe « rubis » dégage des arômes de fruits frais, de cerise et de fleur de sureau. Grâce à la maturité et la concentration du raisin, la bouche est structurée et puissante et les tanins sont ronds et fins. L'équilibre est obtenue par l'alcool et le gras de cette cuvée.

Château d'Or et de Gueules -Chemin des Cassagnes - Route de Générac - 30800 Saint-Gilles

Tel : 04.66.87.32.86 - Fax : 04.66.87.39.11 - Port. : 06.03.53.62.12 - www.chateau-or-et-gueules.com - e.mail : chateaudoretdegueules@wanadoo.fr