



Cuvée La Charlotte

Pays d'Oc IGP

Rendement : 50 hl/ha

Encépagement : Syrah 100%

Médaille : La Syrah de Charlotte 2009 fait partie des « TOP 100 IGP France » 2010. (Les 100 meilleurs Vins de Pays d'Oc Français) . Récompense décernée Par Tim Atkin à Londres en Avril 2010.

Vinification élevage : Ce vin est une sélection de vignes offrant des arômes fleuris, atypiques pour la région.

Vendangé à l'optimum de maturité, les raisins sont fermentés en cuve inox. La fermentation réalisée par levures indigènes se déroule en 48 heures. La cuve est alors maintenue sous marc à température de 25 degrés pendant 4 semaines.

Dégustation : Ce vin à la robe pourpre, d'une belle brillance, libère au nez et en bouche des notes très expressives de Violette et réglisse. La bouche est fraîche,ronde ,ample, sur des tanins d'une finesse et d'un soyeux remarquables. Une cuvée qui peut être consommée jeune afin de profiter de cette puissance de fruits ou plus agée (10 ans de garde) .

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