



Cuvée Trassegum Rouge

(signifie « potion d'amour » en occitan)

Récompenses :

2003 : Médaille d'Or Vinalies Internationales 2005

2005 : Gilbert et Gaillard 2009 : 86/100

Médaille d'argent Vinalies Internationales 2008

2007 : Parker : 90/100 (November 2009)

Gilbert et Gaillard 2011 : 88/100

2009 : Parker : 90/100 (November 2010)

Gilbert et Gaillard 2012 : 88/100

Rendement : 25 hl/ha

Encépagement : Syrah(50%), Vieux Carignan -80 ans(25%),
Vieux Mourvèdre - 80 ans(25%)

Vinification élevage : Vendange éraflée. Vendange manuelle et macération carbonique longue (24 jours) sur Carignan uniquement. Cuvaision longue (25 jours) avec remontages et délestages sur Syrah. Pigeage des mourvèdres. Maîtrise des Températures, Pressoir pneumatique. Elevage d'1 an en fûts de chêne français (20% neuf, 20% 1 vin, 20%2Vins...), suivi de 2 ans en cuve béton afin d'assouplir la structure tannique.

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 sue des fruits noirs compotés. Ce vin est dominé par l'élégance.

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