



Cuvée « Qu'es a Quo »

Signifie « Qu'est-ce que c'est » en occitan)

Rendement : 20 hl/ha

Encépagement : Vieux Carignan de 80 ans

Récompenses :

Wine Advocate Novembre 2010 Parker : 91/100

Vinification élevage : Vendange manuelle. Vendange non éraflée

Fermentation intra pelliculaire de 3 semaines. Deuxième fermentation en fut de 300 Litres (Allary de 5 ans),
Suivi d'un élevage de 8 mois en fut.

Dégustation : Très belle robe grenat. Nez chaleureux, franc et floral.

Les tanins sont charnus et soyeux à la fois.

Arômes de cerises Kirchées associés à des notes d'humus.

A consommer à une température de 18°C

PVTTC : 15 euro TTC

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