



Cuvée Gueules

Vin de France doux

Millésimes disponibles : 2014

Vieux millésimes : demandez à visiter notre vinothèque

Rendement : 5 hl/ha

Encépagement : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Vinification-élevage : Vendangé tardivement à la main.

Un tri rigoureux nous permet de sélectionner les raisins.

La fermentation est réalisée directement en fût de chêne.

L'élevage sur lie permet de développer le moelleux de cette cuvée.

Dégustation : Un équilibre entre la fraîcheur, le fruit et le moelleux apportés par les 45 gr de sucre de résiduels, permet des accords raffinés

Un vin d'un couleur rouge profond avec des arômes complexes de fruits et de caramel.

Accord mets vins : Vin de d'apéritif ou de dessert, « Gueules » s'associe parfaitement avec des fruits compotés, abricots, cerises, pruneaux ou un désert au chocolat noir.

Température de service : 17-18°C



Ce label symbolise notre engagement environnemental. Il est 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

Fax : 0466873286

www.chateau-or-et-gueules.com

vos interlocuteurs :

Diane de Puymorin

0466873286

chateaudoretdegueules@wanadoo.fr

Mathieu Chatain

0646310020

chateauoretgueules@hotmail.fr

