



## Cuvée Or

Vin de France doux

**Millésimes disponibles :** 2004

Vieux millésimes : demandez à visiter notre vintothèque

**Rendement :** 5 hl/ha

**Encépagement :** Chardonnay, Grenache Blanc, Rolle

**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 70 gr de sucre de résiduels, permet des accords raffinés

Les arômes de coing, d'abricots secs, de truffe blanche et de fruits à coques sont d'une richesse étonnante.

**Accord mets vins :** Vin de « 4 heures », d'apéritif ou de dessert, « Or » s'associe parfaitement avec une crème brûlée de foie gras, une tarte aux abricots frais, à la frangipane, ou une salade d'agrumes.



*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-queules.com](http://www.chateau-or-et-queules.com)

vos interlocuteurs :

Diane de Puymorin

0466873286

[chateaudoretdegueules@wanadoo.fr](mailto:chateaudoretdegueules@wanadoo.fr)

Mathieu Chatain

0646310020

[chateauoretgueules@hotmail.fr](mailto:chateauoretgueules@hotmail.fr)

