



## Trassegum Blanc

« Philtre d'amour »

**Millésimes disponibles :** 2021

**Spécification :**

Vin Biologique

Vin Biodynamique

**Rendement :**

35 hl/ha

**Encépagement :**

Roussanne (68%), Rolle (16%),

Viognier (16%)

**Vinification-élevage :** Vendange nocturne pour protéger de l'oxydation, vendange éraflée puis macération dans pressoir pneumatique. Fermentation directe en fût de 500 litres. Contrôle des températures par canne de refroidissement.

**Dégustation :**

Robe jaune clair, nez de jasmin et de litchis. Un équilibre complexe apporté par le léger gras de la roussanne fermentée en barrique et la vivacité du grenache et du vermentino gardés sur le fruit. Une bouche ample et longue.

**Accord mets vins :**

*Saint Jacques snackées, loup en croute de sel, suprême de pintade aux morilles. Presque seul avec un morceau de comté affiné 24 mois.*

**Température de service :**

10 à 12°C



*Ces labels symbolisent notre engagement environnemental. Il sont 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](http://www.chateau-or-et-gueules.com)

vos interlocuteurs :

Diane de Puymorin

0466873286

chateaudoretdegueules@wanadoo.fr

Mathieu Chatain

0646310020

chateauoretgueules@hotmail.fr

