



Le Cep de Diane

Coteaux du Pont de Gard
Indication Géographique Protégée

Millesime: 2002

Vieux millésimes en vinothèque

Rendement: 35 hl/ha

Récompenses :

2014 : Gilbert & Gaillard 2016

Méd d'Or 88/100

Encépagement : Chardonnay 90%,
Rolle 10%

Vinification-élevage : Cette cuvée limitée a été obtenue à partir d'une vendange à maturité optimale. Les raisins sont cueillis manuellement, puis triés. L'ensemble de la vendange est pressée puis directement vinifiée en fûts de chêne Français avec élevage sur lies et batonnage pendant 6 mois.

Dégustation : De tout petits rendements, une vendange à pleine maturité et une sélection de grains rôtis apportent sa typicité à ce Chardonnay. Ce blanc à la couleur dorée dégage des arômes subtils d'agrumes, de châtaignes avec des notes caramélisées. Du gras en bouche, une bonne fraîcheur et de la longueur confère à ce vin douceur et volupté.

Accord mets vins : foie gras mi-cuit, feuilleté au roquefort, poissons en sauce blanches.

Température de service : 10-12°C



Ces labels symbolisent 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

chateuoretgueules@hotmail.fr

