



Qu'es aQuo

«Qu'est-ce que c'est »

Millésimes disponibles : 2018
Vieux millésimes en vinothèque

Rendement : 15 hl/ha
Encépagement : Mise en avant de
des vieux Carignan de 80 ans -
syrah

Vinification élevage : Vendange
manuelle non éraflée.
Fermentation intra pelliculaire
de 3 semaines. Deuxième
fermentation en fut de 300
litres (Allary de 5 ans), Suivi d'un
élevage de 12 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 Kirchéées associés à des
notes de tourbe, la bouche est
de velours, la fraîcheur confère
une grande finesse à ce nectar.
A consommer de préférence à
une température de 18°C

Accord mets vins :
Gigot d'agneau et tian de
légumes, Parmentier de confit de
canard.

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

