



Caisse Découverte 6 bouteilles

Pour plus d'informations :
Château d'or et de Gueules
Chemin des Cassagnes
30800 Saint Gilles
www.chateau-or-et-gueules.com
vos interlocuteurs :
Diane de Puymorin
0466873286
chateaudoretdegueules@wanadoo.fr

Qu'es Aquo 2015 :

Vieux Carignans
Médaille d'Argent aux Concours
Vignerons Indépendant 2017

Gigot d'agneau et tian de légumes,
Parmentier de confit de canard.

Rendement 15 hl/ha

Vinification élevage

Vendange manuelle non éraflée.
Fermentation intra pelliculaire de 3
semaines. Deuxième fermentation
en fut de 300 litres), 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.

Castel Noù 2014 :

Vieux Grenaches

Robert Parker, Wine Advocate
91/100
Médaille d'Or aux Concours
Vignerons Indépendant 2017

Canard à l'orange, perdrix rouge
en cocotte, fromages brebis,
chocolat.

Rendement 20 hl/ha

Vinification élevage

Vendange manuelle éraflée.
Cuvaision longue traditionnelle
avec pigeages. Deuxième
fermentation et élevage en
barrique de 12 mois.

Dégustation

Castel Noù est un hommage aux
cépages roi de la vallée du Rhône.
Vendangée à pleine maturité, cette
cuvée est

l'illustration de la complexité et
de la richesse de notre terroir
Ce vin à la robe « rubis » dégage
des arômes de fruits frais, de
cerise et de fleur de sureau.

Bolida 2010

Mourvèdres centenaires

Robert Parker, Wine Advocate
92/100
Wine Enthusiast 91/100
Classé 45ème meilleur vins de
France (Le magazine du Vin 2014)
Guide Hachette 2014, 1 étoile
Médaille d'Argent Piolenc 2012
Concours vallée du Rhône
The Rhone Report sept. 2012
Jeb Dunnuck : 93/100
Gilbert & Gaillard 2015 87/100
Médaille d'Or
Guide Dussert-Gerber des Vins
2015

T-bones de taureau, civet de biche
sauce grand veneur, fromages de
vache affinés.

Rendement 10 hl/ha

Vinification élevage

Vendange manuelle éraflée.
Cuvaision longue avec pigeage
uniquement. Deuxième
fermentation et élevage en
barrique de 12 mois, suivi de 12 à
18 mois dans une cuve à tronc
conique en chêne de la forêt
d'Orléans. Vin non filtré.

Dégustation

Issu d'une sélection de parcelles à
très petits rendements. Ce vin à la
teinte « encre » dégage des
arômes de fruits noirs, de réglisse.

Grâce à la maturité et la
concentration du raisin, la bouche
est structurée et puissante et les
tanins sont ronds et fins.





Trassegum blanc 2019

Roussanne (70%), Grenache Blanc (10%), Rolle, Viognier

Saint Jacques snackées, loup en croute de sel, suprême de pintade aux morilles.



Rendement 35 hl/ha

Vinification élevage

Vendanges nocturnes pour protéger de l'oxydation. Grappes éraflées puis macérées dans un presseur pneumatique. Fermentation directe en fût de 500 litres. Contrôle des températures par canne de refroidissement.

Dégustation

Robe jaune paille, nez de jasmin et de fleurs de pêchers. Un équilibre complexe apporté par le gras de la Roussanne fermentée en barrique et la vivacité du grenache et du Rolle gardés sur le fruit. Une bouche ample et longue.

Burn to be Alive 2019

Majorité de Syrah, une pointe de grenache.

Belles viandes rouges persillées.



Rendement 30 hl/ha

Vinification élevage

Vendanges manuelles des vignes bordant le bois incendié début Aout 2019. Vinification par pigeage en barriques neuves ouvertes. Elevage de 6 mois.

Dégustation

Beaucoup de puissance et de générosité. Un joli gras apporté par le grenache. Des magnifiques arômes toastés donnés par les barriques.

Huile D'Olives 2020

Picholines, Négrette, Aglandau



Rendement

A peine une bouteille par arbre.

Dégustation

Très fruitée et épicée cette huile sublimer vos plats.

