



La Noblesa

En caisse bois de 3 btles

Millésimes disponibles : 2017

Rendement :
25 hl/ha

Encépagement :
Syrah 60 %, Mourvèdre 40 %

Récompenses : Noblesa 2013
Robert Parker in Wine Advocate,
2016: 92/100

Vinification élevage :
Vendange manuelle éraflée.
Cuvaïson longue avec pigeage
uniquement.
Deuxième fermentation et élevage
en barrique en chêne français de
300 litres pendant 24 mois. Vin
non filtré.

Dégustation :
Un vin d'exception tout en
équilibre entre concentration et
finesse. Avec sa robe sombre, son
nez de fruits noirs, mûre et de
groseille, et une bouche ample et
fraîche.

Accord mets vins :
Avec un tournedos Rossini



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-de-gueules.com
vos interlocuteurs :
Diane de Puymorin
0466873286
chateaudoretdegueules@wanadoo.fr
Mathieu Chatain
0646310020
chateauoretgueules@hotmail.fr

