



La Bolida

« Petite cuvée de vendange »

Récompenses :

2017 :

Wine and Spirits : 92/100

Gilbert et Gaillard : 90/100

Decanter : 92/100

Wine Enthusiast : 92/100

Vin classé dans les 100 meilleurs vin au Monde par Wine Enthusiast en 2016

Rendement : 10 hl/ha

Encépagement : Vieux Mourvèdre de 90 ans (90%), Grenache (10%)

Vinification élevage :

Vendange manuelle éraflée. Cuvaïson longue avec pigeage uniquement.

Deuxième fermentation et élevage en barrique de 12 mois, suivi de 12 à 18 mois dans une cuve à tronç 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. L'onctuosité est obtenue par l'alcool et le gras de cette cuvée.

Accord mets vins :

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

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
chateaudoretdegueules@wanadoo.fr
www.chateau-or-et-gueules.com
vos interlocuteurs :
Diane de Puymorin
+(33)466873286
Mathieu Chatain
+(33)646310020
Chloé Simonou
+(33)786592751

