



Le Fût entre 2 chaises !! Vin de France

Spécification :

Vin Biologique

Vin Biodynamique (dépôt de tartre au fond de la bouteille ; ceci n'est pas un défaut.

Encépagement :

Rolle (100%)

Vinification-élevage :

Vendange éraflée.

Macération avec les raisins pendant 3 semaines. Vinification en Fût de 500 Litres français puis élevage en Amphore en Terre cuite

Dégustation :

Robe orangée.

Le nez dévoile des notes de zeste d'orange confite, de paprika et d'abricot sec. belle structure tanique en bouche, une jolie fraîcheur due à une oxydation maîtrisée

Accord mets vins :

Poulet aux morilles, curry, Comté

Température de service :

12 à 14°C



Ces labels symbolisent notre engagement environnemental. Il sont 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

