



Les Cimels Rosé
« Bouquet de fruits »
AOP Costières de Nîmes

Récompenses :

2017 : 2* guide Hachette 2018

Rendement : 40 hl/ha

Encépagement :

Mourvèdre (50%),
Cinsault (50%).

Vinification-élevage : Rosé de pressée de mourvèdre et cinsault enrichi de saignée de syrah - Vendange éraflée - Pressée directe ; Fermentation à basse température, batonnage des cuves.

Dégustation : Ce rosé présente une robe délicate. Il offre un nez d'une grande finesse ; les notes d'agrumes, de fruits et de fleurs lui confèrent une belle complexité. La bouche longue et ronde finit sur des notes d'agrumes lui apportant une fraîcheur très agréable.

Accords mets vins :

Ce rosé, se marie à merveille avec la cuisine d'été, planchas de viandes et de poissons, tapas, ou la cuisine du monde.

Température de service :

10 à 12°C



Ces labels symbolisent 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.*
- *musocotherapie dans le vignoble*

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
0466873286
Mathieu Chatain
0646310020
Chloé Simonou
+(33)786592751

