



Les Cimels Rouge
« Bouquet de fruit »
AOP Costières de Nîmes

Rendement : 35 hl/ha

Encépagement :
Syrah (60%), Carignan
macération carbonique (20%),
Grenache (20%).

Vinification-élevage :
Vendange éraflée -Vendange
manuelle et macération
carbonique (Carignan
uniquement) -Cuvaision
longue ; 28 jours avec
remontages et délestages – 18
mois d'élevage en cuve afin
d'assouplir les tanins.
A boire dès maintenant et dans
les 5 ans.

Dégustation :
Ce vin à la robe pourpre, d'une
belle brillance, libère au nez et
en bouche des notes très
expressives de Violette et
réglisse. La bouche est fraîche,
ronde, ample, les tanins sont
d'une finesse et d'un soyeux
remarquables.

Accord mets vins :
Charcuteries, grillades,
gardianne de taureau de
Camargue.

Température de service :
de 16 à 18°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.*
- *utilisons la musicotherapie 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
+(33)466873286
Mathieu Chatain
+(33)646310020
Chloé Simonou
+(33)786592751

