



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

Rendement : 40 hl/ha

Encépagement : Grenache blanc (50%), Rolle (50%).

Vinification-

élevage : Vendange éraflée - Fermentation à basse température afin de préserver les arômes agrumes de la cuvée.

Dégustation :

Robe jaune pâle, nez agrume et fleurs blanches. Un équilibre sur la fraîcheur.

Accord mets vins :

Ce vin accompagnera à merveille vos poissons, fruits de mer et crustacés. Vos salades à base de chèvre frais. Il se boit aussi à l'apéritif.

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.*

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

