



...ABoire Rosé

Coteaux du Pont de Gard
Indication Géographique
Protégée

Rendement : 40 hl/ha

Encépagement :

90% Grenache 10% Syrah

Vinification-élevage :

Vendange éraflée -
Fermentation à basse
température afin de
préserver les arômes
primaires.
Levures indigènes

Dégustation :

Robe rose pâle, nez framboise
et fleurs blanches. Un
équilibre sur la fraîcheur
vraiment plaisant

Accord mets vins :

Ce vin accompagnera à
merveille vos salades,
grillades de poisson et de
viandes. Il se boit aussi
parfaitement à l'apéritif.

Température de service :

8-10°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.*
- *Sommés 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.*
- *musicothérapie 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
0+(33)466873286
Mathieu Chatain
+(33) 646310020
Chloé Simonou
+(33) 786592751

