

GUILLAUME CHAMBOREDON VIGNERON



Plaisirs du vin

Colomiers

Accords mets et vins

Planche de tapas, terrine de lapin, viandes blanches, salade niçoise.

Détails

Domaine : Guillaume Chamboredon vigneron

Couleur : Rouge

Millesime : 2022

Degrès : 12 %

Viticulture : Biologique

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Cinsault

Région : Languedoc Roussillon

Packaging : carton de 6

Appellation : IGP Côteaux de Béziers

Nom du Vigneron : Guillaume Chamboredon

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire

Cépage : 100 % Cinsault

Vendange : Vendanges mécaniques, éraflage.

Viticulture : Biologique

Vinification : Encuvage. Fermentation courte de 3 à 4 jours pour extraire la couleur et conserver les arômes fruités. Décuvage et fin de fermentation en phase liquide environ 10 jours

Elevage : Elevage 6 mois en cuve. Sulfites: 45mg/l dont 15mg/l en libre. (Qté max autorisée en bio : 100mg/l au total).

Dégustation

Robe : Rubis aux reflets violets

Nez : Un nez expressif de fruits rouges comme la cerise en premier nez. La fraise et la framboise en deuxième nez avec un soupçon d'amande fraîche.

Bouche : La bouche est souple et légère sur le croquant du fruit; cerise, fraise et amandes sont relevées par des notes épicées comme le poivre blanc. Un vin léger, fruité et équilibré.

Température de service : Entre 12° et 16°

HISTOIRE DU DOMAINE

Petit domaine familial de 13 hectares, situé au nord de Béziers. C'est mon arrière grand oncle, Léopold Cathala qui créa le domaine au début du 20^{ème} siècle. Situé sur un terroir essentiellement calcaire, il confère aux vins une belle minéralité et fraîcheur.

