

GUILLAUME CHAMBOREDON VIGNERON



Accords mets et vins

Il accompagnera parfaitement vos grillades et vos soirées d'été.

Détails

Domaine : Guillaume Chamboredon vigneron
Couleur : Rosé
Effervescent : non
Millesime : 2018
Degrès : 12 %
Viticulture : En conversion
Primeur : non
Bio : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Grenache, Cinsault
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Côteaux de Béziers

Caractéristiques

Terroir : Calcaire et argilo calcaire
Cépage : Cinsault 60%, Grenache 40%
Vendange : Mécanique
Vinification : Par saignée
Elevage : En cuve

Dégustation

Robe : Rosé très pale
Nez : Note très fleuries

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.

