LE PUISATIER 2024 ROUGE

GUILLAUME CHAMBOREDON



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Un vin avec des notes de cassis,de poivre et d épices une finale mentholée.

- Grenache
- Carignan
- Syrah

Accords mets et vins

Une belle côte de boeuf grillée ou un lard de cochon braisé avec sa purée de pomme de terre.

Détails

Degrès : 13,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Carignan, Syrah, Grenache
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Côteaux de Béziers
Nom du Vigneron : Guillaume Chamboredon
Couleur : Rouge
Millesime : 2024
Domaine : Guillaume Chamboredon vigneron

Dégustation

Robe : Rubis aux reflets violets
Nez : Un premier nez expressif sur une aromatique de fruits rouges avec prédominance de la cerise qui évolue en deuxième nez vers le pruneau. Le caramel et les épices complètent cette gourmande aromatique..
Bouche : L'attaque est souple. la bouche est ample sur la cerise, le caramel s'invite en milieu de bouche et les épices comme le poivre blanc clôturent la dégustation.
Garde : La structure tanique permet d'envisager un potentiel de garde de 3 à 5 ans. Un vin qui gagne en rondeur avec le temps.
Température de service : Entre 12° et 16°

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire
Cépage : Grenache, Carignan, Syrah
Vendange : Vendanges manuelles et mécaniques, éraflage.
Viticulture : Biologique
Vinification : Fermentation d'environ 10 jours avec remontages, pigeages et délestages.
Elevage : Elevage 6 à 8 mois en cuve.

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.

Plaisirs du vin
La Rochelle