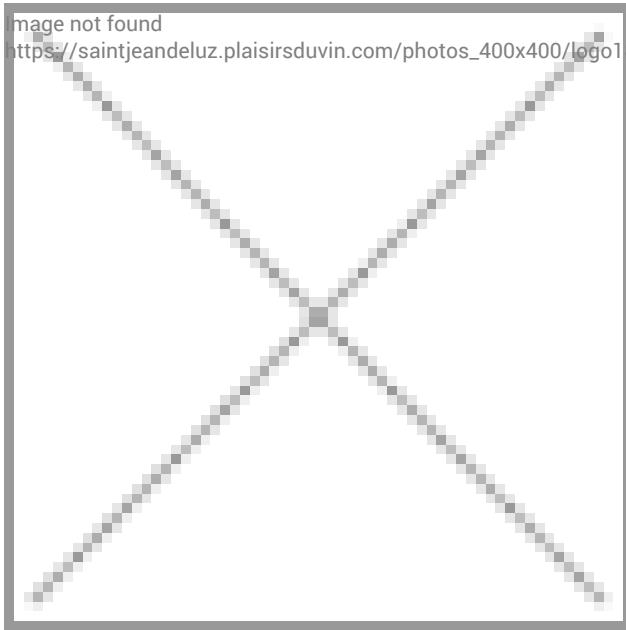


## GUILLAUME CHAMBOREDON



### Accords mets et vins

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

### Détails

**Domaine :** Guillaume Chamboredon vigneron

**Couleur :** Rouge

**Millesime :** 2022

**Degrés :** 13,5 %

**Viticulture :** Biologique

**Bio :** Oui

**Contenance :** 0,75 L

**Cépages :** Carignan, Grenache, Syrah

**Région :** Languedoc Roussillon

**Packaging :** carton de 6

**Appellation :** IGP Côteaux de Béziers

**Nom du Vigneron :** Guillaume Chamboredon

### 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.

### 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°

## 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.

