

GUILLAUME CHAMBOREDON

image not found
https://saintjeandeluz.plaisirsduvin.com/photos_400x400/logo18-2.png

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

Degrès : 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.



Plaisirs du vin
Saint-Jean-de-Luz