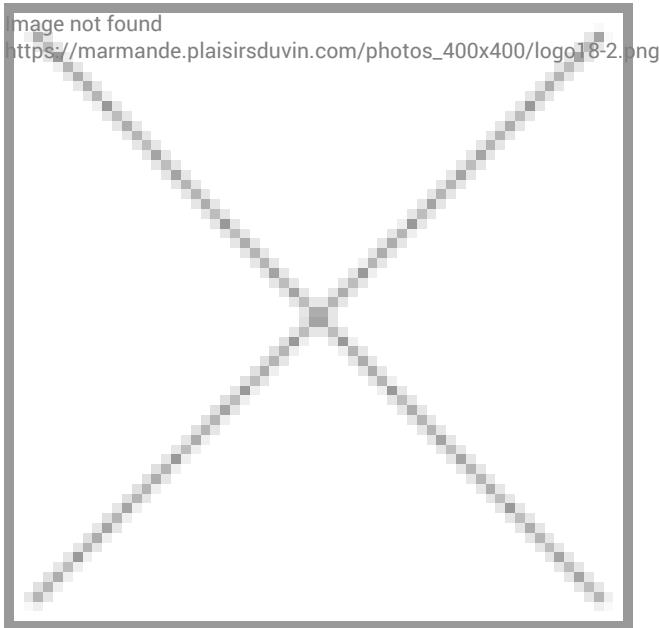


## GUILLAUME CHAMBOREDON



### Accords mets et vins

Supions à la plancha, Tielles sétoises, Homard rôti au beurre citronné et estragon.

### Détails

Millesime : 2023

Degrés : 12 %

Viticulture : Biologique

Contenance : 0,75 L

Cépages : Muscat petits grains, Sauvignon

Région : Languedoc Roussillon

Nom du Vigneron : Guillaume Chamboredon

Domaine : Guillaume Chamboredon vigneron

Couleur : Blanc

Appellation : IGP Côteaux de Béziers

Bio : oui

### Caractéristiques

Terroir : Calcaire

Cépage : 70% Muscat petit grain / 30% Sauvignon

Vendange : Vendanges manuelles et éraflage

Viticulture : Biologique

Vinification : Pressurage direct. Débourbage 24h au froid. Fermentation avec maîtrise des températures sur 10 jours. Elevage de 4 à 6 mois en cuve sur lies fines. Sulfites: 70 mg/l au total dont 15 mg/l en libre (Qté max autorisée en bio : 150 mg/l au total).

Elevage : En cuve sur lies fines pendant 2 mois

### Dégustation

**Robe** : Jaune pâle, translucide. Reflets argentés.

**Nez** : Un nez expressif et aromatique de raisin juste écrasé, de rose, de lavande, d'amandes fraîches et de pamplemousse.

**Bouche** : La bouche est ample et souple sur le croquant du fruit mais la finale reste minérale et longue sur la pêche, l'agrumé et l'anis.

**Finale** : Une finale minérale et longue, sur la pêche et l'agrumé.

**Garde** : 3 à 5 ans

**Température de service** : Entre 9 et 12°

### 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.

