

UN AIR DE FAMILLE 2021 ROUGE

GUILLAUME CHAMBOREDON

Vignerons de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon



Des notes de cerises griottes et de framboise, d'olive noire, de cacao et de garrigue. Une finale rafraîchissante de menthe poivrée et de réglisse.

Accords mets et vins

Grillades, Tournedos de boeuf, piperade.

Détails

Millesime : 2021
 Degrés : 15 %
 Viticulture : Biologique
 Contenance : 0,75 L
 Cépages : Grenache
 Région : Languedoc Roussillon
 Nom du Vigneron : Guillaume Chamboredon
 Theme : Pépites!
 Domaine : Guillaume Chamboredon vigneron
 Couleur : Rouge
 Appellation : IGP Côteaux de Béziers
 Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Calcaire
 Cépage : 100 % Grenache
 Vendange : Manuelle
 Viticulture : Biologique
 Vinification : Cuaison de 4 semaines avec remontages et pigeages
 Elevage : 10 mois en cuve

Dégustation

Robe : Rubis
Nez : Un premier nez aromatique dominé par les fruits rouges comme framboise et cerise. Le deuxième nez ouvre sur l'amande fraîche.
Bouche : L'attaque est souple, sur le fruit rouge. Une sucrosité domine le milieu de bouche. La finale est plutôt longue et épicee. Sa structure tanique permet d'envisager une capacité de garde de 3 à 5 ans.
Finale : Une belle finale rafraîchissante grâce à des tanins présents qui laissent place ensuite à des notes de menthe poivrée, poivre blanc et réglisse
Garde : 10 ans
Température de service : Entre 12 et 18°

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.

