# UN AIR DE FAMILLE 2025 ROUGE

GUILLAUME CHAMBOREDON



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

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

## Accords mets et vins

Grillades, Tournedos de boeuf, piperade.

## Détails

**Millesime :** 2025
**Degrès :** 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 :** Cuvaison 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 fraiche.
**Bouche :** L'attaque est souple, sur le fruit rouge. Une sucrosité domine le milieu de bouche. La finale est plutôt longue et épicée. Sa structure tanique permet d'envisager une capacité de garde de 3 à 5 ans.
**Finale :** Une belle finale rafraichissante 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.

Plaisirs du vin
Marmande