

A TEMPS PERDU 2021 ROUGE

GUILLAUME CHAMBOREDON



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Un vin rouge épicé, mentholé avec une bouche dense et construite.

- Carignan

Accords mets et vins

Magret de canard aux figues

Détails

Couleur : Rouge
Degrés : 12,5 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 0,75 L
Cépages : Carignan
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Côteaux de Béziers
Domaine : Guillaume Chamboredon vigneron
Millesime : 2021

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire
Cépage : Carignan
Vendange : Manuelles
Viticulture : En conversion biologique
Vinification : Cuaison courte en cuve
Elevage : Elevage 6 à 8 mois en cuve

Dégustation

Robe : Rubis aux reflets violets
Nez : Expressif sur une aromatique de fruits rouges, cerise griotte et fraise des bois
Bouche : L'attaque est souple et onctueuse, on retrouve les fruits rouges mais aussi des notes de garrigue comme le romarin qui amène une finale réglissée. une structure tanique qui permet le vieillissement entre 3 et 5 ans.
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.

