

A TEMPS PERDU 2021 ROUGE

GUILLAUME CHAMBOREDON VIGNERON



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

Degrès : 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

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°

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire

Cépage : Carignan

Vendange : Manuelles

Viticulture : En conversion biologique

Vinification : Cuvaison courte en cuve

Elevage : Elevage 6 à 8 mois en cuve

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.

