

Domaine
CHAMBOREDON
vins biologiques



Vanessa et Guillaume

1579, ancienne route de Bédarieux

34 500 BEZIERS

guillaume.chamboredon@neuf.fr / 06 84 30 65 22

vanessa.verdalle@yahoo.fr / 06 02 73 50 84

suivez nous : www.domainechamboredon.fr  



Camille

2019



- **Cépage : 100% Merlot**

Toutes nos sélections sont issues de production biologique. Aucun produit chimique, pesticide ou herbicide n'est utilisé.

- **Terroir : Calcaire**

Notre parcelle de Merlot est située au nord de Béziers même, sur le domaine.

- **Rendement :** 40 Hl/ha

- **Appellation :** I.G.P Côteaux de Béziers

- **Vinification:**

Vendanges manuelles, éraflage. Encuvage. Longue fermentation d'environ 3 semaines à 25° avec pigeages réguliers.

Elevage 12 mois en cuve.

Sulfites: < 10 mg/l au total. (Qté max autorisée en bio : 100mg/l au total).

- **Conditionnement :**

Bouteille bourgogne Ecova évolution, 75 cl, couleur cannelle. Bouchon Nomacorc select green 100, polymère à base végétale. Cartons de 6 couchées avec berceaux. Palette Europe de 600 bouteilles.

- **Alcool :** 14°

- **Température de service :** entre 12° et 18°

- **Robe :** Rubis.

- **Nez :** Un nez sur la finesse aromatique avec des notes de fruits noirs comme le cassis et la mûre.

- **Bouche :** En bouche les fruits noirs se mêlent aux saveurs épicées. Les tanins sont présents et soyeux.

- **Accords mets et vins :** Agneau de 7h aux pruneaux, boeuf Bourguignon, un gratin dauphinois.