

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  



Sous la Tonnelle

2021 et 2022



- **Cépages : 70% Muscat pet grain/30% Sauvignon**

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

- **Terroir : Calcaire**

Nos parcelles de Sauvignon sont situées sur le domaine au nord de Béziers.

- **Rendement : 40 Hl/ha.**

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

- **Vinification:**

Vendanges manuelles et éraflage. Pressurage direct. Débourage 24h au froid. Fermentation avec maîtrise des températures sur 10 jours. Elevage de 4 à 6 mois en cuve sur lies fines. Sulfites: 70 mg/l au total dont 15 mg/l en libre (Qté max autorisée en bio : 150 mg/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 : 12°**

- **Température de service :** Entre 9° et 12°

- **Robe :** Jaune pâle, translucide. Reflets argentés.

- **Nez :** Un nez expressif et aromatique de raisin juste écrasé, de rose, de lavande, d'amandes fraîches et de pamplemousse.

- **Bouche :** La bouche est ample et souple sur le croquant du fruit mais la finale reste minérale et longue sur la pêche, l'agrumes et l'anis.

- **Accords mets et vins :** Supions à la plancha, Tielles sétoises, Homard rôti au beurre citronné et estragon.