

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



L'Arsouille

2022



- **Cépage : 100 % Cinsault**

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

- **Terroir : Argilo-calcaire**

Nos parcelles de Cinsault sont situées à Lieuran, au nord de Béziers et la Syrah est cultivée au domaine.

- **Rendement :** 60 Hl/ha.

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

- **Vinification:**

Vendanges mécaniques, éraflage. Encuvage. Fermentation courte de 3 à 4 jours pour extraire la couleur et conserver les arômes fruités. Décuvage et fin de fermentation en phase liquide environ 10 jours. Elevage 6 mois en cuve. Sulfites: 45mg/l dont 15mg/l en libre. (Qté max autorisée en bio : 100mg/l au total).

- **Conditionnement :**

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

- **Alcool :** 12°

- **Température de service :** Entre 12° et 16°.

- **Robe :** Rubis aux reflets violets.

- **Nez :** Un nez expressif de fruits rouges comme la cerise en premier nez. La fraise et la framboise en deuxième nez avec un soupçon d'amande fraîche.

- **Bouche :** La bouche est souple et légère sur le croquant du fruit; cerise, fraise et amandes sont relevées par des notes épicées comme le poivre blanc. Un vin léger, fruité et équilibré.

- **Accords mets et vins :** Planche de tapas, terrine de lapin, viandes blanches, salade niçoise.