

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](http://www.domainechamboredon.fr)



# Antoine

2021



- **Cépage : 100 % Carignan**

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

- **Terroir : Argilo-calcaire**

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

- **Rendement : 20 Hl/ha.**

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

- **Vinification:**

Vendanges manuelles, éraflage. Encuvage. Fermentation d'environ 10 jours à 25° avec quelques remontages et pigeages. Elevage 8 à 10 mois en cuve.

Sulfites: 50 mg/l dont 15mg/l en libre. (Qté max autorisée en bio : 100mg/l au total).

- **Conditionnement :**

Bouteille bourgogne Ecola 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 : 13°.**

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

- **Robe :** Rubis.

- **Nez :** Un premier nez dominé par la fraîcheur de la menthe poivrée et des notes de garrigue comme le romarin. Le cassis est aussi très présent. Le deuxième nez apporte des notes plus florales comme la violette et confirme l'aromatique du premier nez.

- **Bouche :** L'attaque est franche, fraîche et mentholée. Plus fruitée sur la durée avec des saveurs de fruits rouges (cerise, cassis..), de garrigue (romarin) et une finale réglissée et épicée.

- **Accords mets et vins :** Un gibier roti, un gigot d'agneau au romarin, un lapin aux pruneaux ou un tajine.