

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  



Le Puisatier

2021 et 2022



- **Cépages : Syrah/Carignan/Grenache**

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

- **Terroir : Argilo-calcaire**

Nos parcelles sont situées au nord de Béziers même autours du domaine.

- **Rendement : 30 Hl/ha.**

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

- **Vinification:**

Vendanges manuelles et mécaniques, éraflage. Encuvage. Fermentation d'environ 10 jours avec remontages, pigeages et délestages.

Elevage 6 à 8 mois en cuve.

Sulfites : 60 mg/l dont 15mg/l en libre. (Qté max autorisée en bio : 100mg/l au total).

- **Conditionnement :**

Bouteille bourgogne Ecover 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 : 13,5°**

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

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

- **Nez :** Un premier nez expressif sur une aromatique de fruits rouges avec prédominance de la cerise qui évolue en deuxième nez vers le pruneau. Le caramel et les épices complètent cette gourmande aromatique..

- **Bouche :** L'attaque est souple. la bouche est ample sur la cerise, le caramel s'invite en milieu de bouche et les épices comme le poivre blanc clôturent la dégustation. La structure tanique permet d'envisager un potentiel de garde de 3 à 5 ans. Un vin qui gagne en rondeur avec le temps.

- **Accords mets et vins :** Une belle côte de boeuf grillée ou un lard de cochon braisé avec sa purée de pomme de terre.