

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  



Belle Rose

2021 et 2022



- **Cépages : 80% Grenache / 20% Cinsault**

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 sur la commune de Maraussan.

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

- **Vinification:**

Vendanges mécaniques, éraflage. Encuvage et saignée. Débourbage 24h au froid. Fermentation environ 10 jours entre 16° et 18°. Elevage en cuve entre 4 et 6 mois.

- **Conditionnement :**

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

- **Alcool : 12,5°**

- **Température de service :** entre 8° et 10°.

- **Robe :** Rose pâle aux reflets sables.

- **Nez :** Le nez est léger et offre des notes de fruits rouges frais comme la fraise sauvage, d'agrumes ainsi qu'une touche herbacée comme l'anis.

- **Bouche :** La bouche est ronde et sur le fruit : cerise griotte et framboise. Le pamplemousse et l'anis présents en fin de bouche amènent un équilibre rafraichissant à ce vin des beaux jours.

- **Accords mets et vins :** Soupe de poisson à la Sétoise, Tapas, Grillades de viande blanche.