

---

GUILLAUME CHAMBOREDON VIGNERON

---



### Accords mets et vins

Ce vin rouge accompagnera parfaitement un agneau de sept heures, une pièce de boeuf, un civet de sanglier et ou des grillades.

### Détails

**Domaine** : Guillaume Chamboredon vigneron

**Couleur** : Rouge

**Millesime** : 2018

**Degrès** : 13 %

**Viticulture** : En conversion

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Carignan

**Région** : Languedoc Roussillon

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : IGP Côteaux de Béziers

### Caractéristiques

**Terroir** : Terrasse villafranchienne

**Cépage** : Carignan

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : En conversion biologique

**Vinification** : Cuvaison courte en cuve

**Elevage** : Cuve

### Dégustation

**Nez** : vin rouge épicé, mentholé

**Bouche** : Dense et construite

### HISTOIRE DU DOMAINE

Petit domaine familial de 13 hectares, situé au nord de Béziers. C'est mon arrière grand oncle, Léopold Cathala qui créa le domaine au début du 20<sup>ème</sup> siècle. Situé sur un terroir essentiellement calcaire, il confère aux vins une belle minéralité et fraîcheur.