

---

GUILLAUME CHAMBOREDON VIGNERON

---



### Accords mets et vins

Il accompagnera parfaitement vos grillades et vos soirées d'été.

### Détails

**Domaine** : Guillaume Chamboredon vigneron

**Couleur** : Rosé

**Effervescent** : Non

**Millesime** : 2018

**Degrès** : 12 %

**Viticulture** : En conversion

**Primeur** : Non

**Bio** : Non

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Grenache, Cinsault

**Région** : Languedoc Roussillon

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : IGP Côteaux de Béziers

### Caractéristiques

**Terroir** : Calcaire et argilo calcaire

**Cépage** : Cinsault 60%, Grenache 40%

**Vendange** : Mécanique

**Vinification** : Par saignée

**Elevage** : En cuve

### Dégustation

**Robe** : Rosé très pale

**Nez** : Note très fleuries

### 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.