# **A TEMPS PERDU 2021 ROUGE**

## **GUILLAUME CHAMBOREDON VIGNERON**



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Un vin rouge épicé, mentholé avec une bouche dense et construite.

Carignan

#### Accords mets et vins

Magret de canard aux figues

#### **Détails**

Domaine: Guillaume Chamboredon vigneron

Couleur: Rouge Millesime: 2021 **Degrès:** 12,5 %

Viticulture: En conversion Contenance: 0,75 L Cépages : Carignan

Région : Languedoc Roussillon Packaging: carton de 6

Appellation: IGP Côteaux de Béziers

## Dégustation

Robe: Rubis aux reflets violets

Nez: Expressif sur une aromatique de fruits rouges, cerise griotte et

fraise des bois

Bouche: L'attaque est souple et onctueuse, on retrouve les fruits rouges mais aussi des notes de garrique comme le romarin qui amène une finale réglissée. une structure tanique qui permet le vieillissement

entre 3 et 5 ans.

Température de service : Entre 12 et 16°

## Terroir: Argilo calcaire

Caractéristiques

Cépage : Carignan Vendange: Manuelles

Viticulture: En conversion biologique Vinification: Cuvaison courte en cuve Elevage: Elevage 6 à 8 mois en cuve

### 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 ème siècle. Situé sur un terroir essentiellement calcaire, il confère aux vins une belle minéralité et fraîcheur.

mage not found https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos\_300x100/logo campargue.jpg