

# LE PUISATIER 2024 ROUGE

GUILLAUME CHAMBOREDON



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Un vin avec des notes de cassis, de poivre et d'épices une finale mentholée.

- Grenache
- Carignan
- Syrah

## Accords mets et vins

Une belle côte de boeuf grillée ou un lard de cochon braisé avec sa purée de pomme de terre.

## Détails

Degrés : 13,5 %  
 Packaging : carton de 6  
 Nom du Vigneron : Guillaume Chamboredon  
 Domaine : Guillaume Chamboredon vigneron  
 Couleur : Rouge  
 Région : Languedoc Roussillon  
 Appellation : IGP Côteaux de Béziers  
 Cépages : Carignan, Syrah, Grenache  
 Bio : oui  
 Viticulture : Biologique  
 Millésime : 2024  
 Contenance : 0,75 L

## Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire  
 Cépage : Grenache, Carignan, Syrah  
 Vendange : Vendanges manuelles et mécaniques, éraflage.  
 Viticulture : Biologique  
 Vinification : Fermentation d'environ 10 jours avec remontages, pigeages et délestages.  
 Elevage : Elevage 6 à 8 mois en cuve.

## Dégustation

**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.  
**Garde** : La structure tanique permet d'envisager un potentiel de garde de 3 à 5 ans. Un vin qui gagne en rondeur avec le temps.  
**Température de service** : Entre 12° et 16°

## 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.

