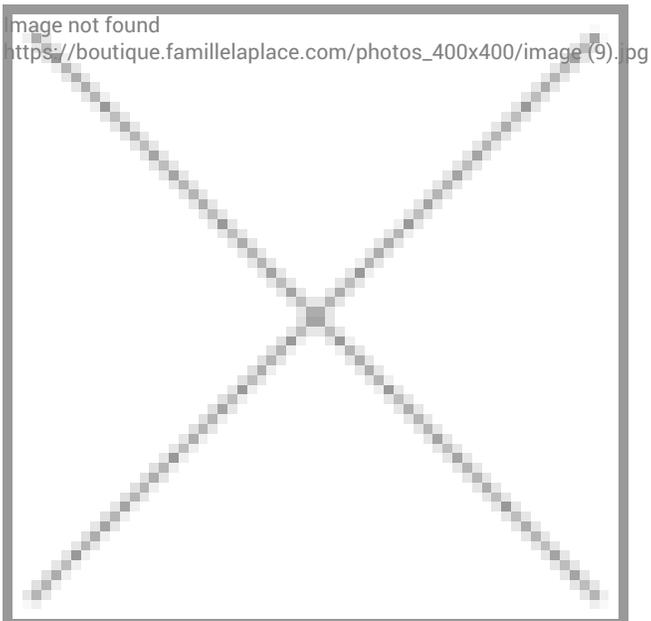


## GUILLAUME CHAMBOREDON VIGNERON



### Accords mets et vins

Sèches grillées à la plancha au chorizo et au persil ou un pèlardon affiné ou un beau homard rôti au beurre citronné et estragon

### Détails

**Domaine** : Guillaume Chamboredon vigneron

**Couleur** : Blanc

**Millesime** : 2020

**Degrès** : 12 %

**Viticulture** : Biologique

**Bio** : oui

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Muscat petits grains

**Région** : Languedoc Roussillon

**Appellation** : IGP Côteaux de Béziers

**Nom du Vigneron** : Guillaume Chamboredon

**Theme** : Pépites!

### Caractéristiques

**Terroir** : Calcaire

**Cépage** : Muscat petit grains 90 % sauvignon 10%

**Vendange** : Manuelle ,de nuit pour conserver tout les arômes

**Viticulture** : Biologique

**Vinification** : Pressurage direct, débouillage 24 heures au froid.

**Elevage** : En cuve sur lies fines pendant 2 mois

### Dégustation

**Robe** : Robe jaune clair avec ses reflets argentés

**Nez** : Un nez flatteur, envoûtant, une expression aromatique intense et en finesse de raisins justes écrasés, de fleurs comme la lavande et la rose, de fruits à chair blanche comme la pêche ,d'amandes fraîche, d'agrumes, comme le pamplemousse et un soupçon de miel.

**Bouche** : La bouche est ample,avec une étonnante souplesse,puis une texture de gras qui enrobe le palais ainsi que sa richesse aromatique, équilibré par la vivacité du sauvignon.

**Finale** : Une finale minérale et longue, sur la pêche et l'agrumes.

**Garde** : 3 à 5 ans

**Température de service** : 10 à 12 degré

## 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.

