

# A TEMPS PERDU 2021 ROUGE

GUILLAUME CHAMBOREDON



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

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo calcaire

**Cépage** : Carignan

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : En conversion biologique

**Vinification** : Cuvaïson courte en cuve

**Elevage** : Elevage 6 à 8 mois en cuve

## 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 garrigue 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°

## 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.



image not found  
[https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos\\_300x100/logo\\_campargue.jpg](https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos_300x100/logo_campargue.jpg)