



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

SCEA LE CEP DE DIANE - Château d'Or et de Gueules

Cuvée

Trasegum

Appellation

AOC Costières de Nîmes

Type

Blanc

Millésime

2023

Cépages

Roussanne 80%, Rolle ou Vermentino 10%, Viognier 10%

EN BREF

Puissance maîtrisée, finesse , richesse aromatique et raffinement

PRÉSENTATION

Présentation

Cultivé et Vinifié en Bio et en Biodynamie .

Vinification sans levurage , sans sulfites .

Ajout de S02 uniquement à la mise en bouteille

Situation

Le vignoble étant situé à proximité de la mer, les embruns maritimes apportent à ce vin blanc une fraîcheur surprenante.

Terroir

sols de Galets Roulés

À la vigne

Agriculture Bio et Biodynamie.

Musicothérapie au Vignoble

Biodiversité sur le domaine (forêts, prairies, fruitiers)

Vinification

Vendange de nuit afin de préserver la fraîcheur des raisins.

Levures indigènes; Vin en biodynamie

Vinification en barrique 500 litres

Élevage

battonnage sur lie en barrique pendant 4 mois

CONSEILS

Potentiel de garde

3 à 5 ans

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13.5 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf



Château d'Or et de Gueules

CHEMIN DES CASSAGNES, 30800 ST GILLES

Tel. 04 66 87 32 86 - chateaudoretdegueules@wanadoo.fr

chateau-or-et-gueules.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE



Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique, Demeter

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 30 hL/ha

Volume de production: 4000

pH: 3.4

