

Canaille

LE PETIT BALLON



Château d'Or et de Gueules Les Pichounes 2016

AOP COSTIÈRES DE NÎMES

Château d'Or et de Gueules Les Pichounes 2016

AOP COSTIÈRES DE NÎMES

Canaille

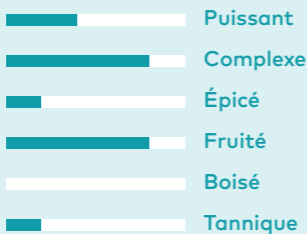


SERVICE

16°C

CARAFAGE

1h



L'avis de Jean-Michel Deluc

Du plaisir et encore du plaisir!

Mathieu Chatain est un « personnage ». Ses vins, élaborés avec Diane de Puymorin, reflètent une personnalité originale, mais empreinte de passion, de respect et d'amour du travail bien fait. Cette cuvée « Les Pichounes » est faite de fruits et de fleurs, un vin à déguster sur sa jeunesse pour profiter de son charme et de son côté avenant. Gourmand et velouté, épicé et croquant, ce vin va vous séduire.

Château d'Or et de Gueules

Le Château d'Or et de Gueules, c'est avant tout une histoire d'amour, celle de Mathieu Chatain et Diane de Puymorin. Cette année, cela va faire 20 ans que cette idylle s'est concrétisée avec la création du domaine. De cet amour sont nées cinq filles à qui ils rendent hommage à travers des vins qui évoquent la jeunesse, la douceur et la gourmandise. Un vignoble qui profite en plus d'un climat méditerranéen, ce qui apporte aux vins toute leur richesse.



Vallée du Rhône 30800 Saint-Gilles

PRIX ABONNÉ **7,90€** PRIX CONSTATÉ **9,90€**



-  **SERVICE** ~~~~~ 16°C
-  **CARAFAGE** ~~~~~ 1 heure
-  **À DÉGUSTER AVANT** ~~~~~ 2022
-  **ACCORD PARFAIT** ~ Gigot d'agneau aux anchois

Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



VIANDES

Viandes rouges et blanches grillées, côtes d'agneau au romarin, lapin à la sarriette, barbecue de brochettes



LÉGUMES



POISSONS

Daurade, rouget avec une sauce vin rouge



FROMAGES

Brillat Savarin, Boursin, Tommes de montagne

Détails



CÉPAGE(S)

Syrah, grenache, cinsault, mourvèdre, carignan



À DÉGUSTER AVANT

2022



CULTURE

Conventionnelle



ALCOOL

13%

CONTENANCE

750 ml

Dégustation



ŒIL

Vin à la robe noire bleutée aux nuances très jeunes, pourpre et pivoine. Un vin très attractif de par sa fraîcheur et sa concentration.



NEZ

Le nez est dominé par une trame florale, pivoine, violette, rose, et fruitée, cassis, mûre, myrtille, avec un côté peau d'orange et thé parfumé aux fruits rouges très agréable.



BOUCHE

En bouche, le vin est juteux, gouleyant, fruité à souhait. Un vin franc sur les notes primaires, sans fioritures et tout en sincérité. La gourmandise!



Prix imbattable
pour les abonnés



Livraison offerte
à partir de 6 bouteilles



4 à 8 jours
de livraison

www.lepetitballon.com



FV_ADR4_NOV18_PIC