

Fiche Technique

Château d'Or et de Gueules



Costières de Nîmes "Les Cimeles" Blanc



Situé dans l'appellation Costières de Nîmes, le Château d'Or et de Gueules est un domaine viticole familial. Son nom s'inspire du blason de la famille Puymorin, actuelle propriétaire. L'or symbolise la générosité et la chaleur méridionale, tandis que le rouge — ou gueules en ancien français — reflète la force et le caractère des vins du domaine. Engagé dans une viticulture biologique et biodynamique, le domaine élabore des cuvées authentiques et pleines de personnalité. Soucieux de valoriser un terroir unique, le Château d'Or et de Gueules propose des vins remarquables, déjà salués par plusieurs distinctions.



Rendement : 45 hl/ha - Vinification élevage : Vendange éraflée - Fermentation à basse température afin de préserver les arômes agrumes de la cuvée. Bâtonnage de la cuve de roussanne afin de développer le gras de la cuvée.



Grenache blanc, Rolle, Roussanne.

Robe : Robe jaune pâle.



Nez : Le nez offre des arômes citronnés et de fleurs blanches.

Dégustation : Il est rond, frais et fruité en bouche avec une belle personnalité. Un vin blanc du sud très agréable !



Idéal sur des poissons, fruits de mer et crustacés ou encore une salade à base de chèvre frais. Il se déguste aussi à l'apéritif.

Potentiel de garde : environ 5 ans.

Fiche Technique

Château d'Or et de Gueules



Costières de Nîmes "Les Cimeles" Rouge



Situé dans l'appellation Costières de Nîmes, le Château d'Or et de Gueules est un domaine viticole familial. Son nom s'inspire du blason de la famille Puymorin, actuelle propriétaire. L'or symbolise la générosité et la chaleur méridionale, tandis que le rouge – ou gueules en ancien français – reflète la force et le caractère des vins du domaine. Engagé dans une viticulture biologique et biodynamique, le domaine élabore des cuvées authentiques et pleines de personnalité. Soucieux de valoriser un terroir unique, le Château d'Or et de Gueules propose des vins remarquables, déjà salués par plusieurs distinctions.



Vendange éraflée - Vendange manuelle et macération carbonique (Carignan uniquement) - Cuvaison longue ; 28 jours avec remontages et délestages - 18 mois d'élevage en cuve afin d'assouplir les tanins.



Syrah, Carignan macération carbonique, Grenache.

Robe : Robe pourpre, d'une belle brillance.



Nez : Le nez libère des notes très expressives de violette et réglisse.

Dégustation : La bouche est fraîche, ronde, ample, les tanins sont d'une finesse et d'un soyeux remarquables.



Idéal sur les charcuteries, les grillades ou à l'apéritif.

Potentiel de garde : environ 5 ans.



Fiche Technique

Château d'Or et de Gueules



Costières de Nîmes "Trassegum" *Blanc*



Situé dans l'appellation Costières de Nîmes, le Château d'Or et de Gueules est un domaine viticole familial. Son nom s'inspire du blason de la famille Puymorin, actuelle propriétaire. L'or symbolise la générosité et la chaleur méridionale, tandis que le rouge – ou gueules en ancien français – reflète la force et le caractère des vins du domaine. Engagé dans une viticulture biologique et biodynamique, le domaine élabore des cuvées authentiques et pleines de personnalité. Soucieux de valoriser un terroir unique, le Château d'Or et de Gueules propose des vins remarquables, déjà salués par plusieurs distinctions.



Rendement : 35 hl/ha - Vinification élevage : Vendange nocturne pour protéger de l'oxydation, vendange éraflée puis macération dans pressoir pneumatique. Fermentation directe en fût de 500 litres. Contrôle des températures par canne de refroidissement.



Roussanne, Rolle, Viognier.

Robe : Robe jaune paille.



Nez : Le nez offre des arômes de jasmin et fleurs de pêche.

Dégustation : Ce vin propose un équilibre complexe entre le côté beurré de la Roussanne et les saveurs rondes, fruitées et fraîches du Vermentino (rolle) et de la Grenache. Les saveurs sont longues en bouche. Ce vin est rond, harmonieux et d'une grande élégance !



Idéal sur des coquilles Saint Jacques ou une volaille en sauce crémeuse au vin blanc.

Potentiel de garde : environ 8 ans.

Fiche Technique

Château d'Or et de Gueules



Costières de Nîmes "Trassegum" *Rouge*



Situé dans l'appellation Costières de Nîmes, le Château d'Or et de Gueules est un domaine viticole familial. Son nom s'inspire du blason de la famille Puymorin, actuelle propriétaire. L'or symbolise la générosité et la chaleur méridionale, tandis que le rouge — ou gueules en ancien français — reflète la force et le caractère des vins du domaine. Engagé dans une viticulture biologique et biodynamique, le domaine élabore des cuvées authentiques et pleines de personnalité. Soucieux de valoriser un terroir unique, le Château d'Or et de Gueules propose des vins remarquables, déjà salués par plusieurs distinctions.



Rendement : 25 hl/ha - Vinification élevage : Vendange manuelle éraflée et macération carbonique longue (24 jours) sur carignan. Elevage d'un an en fûts de chêne français, suivi de 8 mois en cuve béton.



Syrah, Vieux carignan 80 ans, Vieux Mourvèdre – 80 ans

Robe : Robe rouge sombre.



Nez : Le nez offre des arômes épicés, d'encens, d'olives noires et quelques éléments floraux.

Dégustation : La bouche est élégante et fraîche sur des tanins fins bien présents. L'ensemble est soyeux, très équilibré, long, sur des fruits noirs compotés. Ce vin est dominé par l'élégance.



Idéal sur une côte de bœuf et pommes de terre sarladaises, magret de canard, rognons sauce mère.

Potentiel de garde : environ 10 ans.

Fiche Technique

Château d'Or et de Gueules



Costières de Nîmes "Castel Noir" Rouge



Situé dans l'appellation Costières de Nîmes, le Château d'Or et de Gueules est un domaine viticole familial. Son nom s'inspire du blason de la famille Puymorin, actuelle propriétaire. L'or symbolise la générosité et la chaleur méridionale, tandis que le rouge — ou gueules en ancien français — reflète la force et le caractère des vins du domaine. Engagé dans une viticulture biologique et biodynamique, le domaine élabore des cuvées authentiques et pleines de personnalité. Soucieux de valoriser un terroir unique, le Château d'Or et de Gueules propose des vins remarquables, déjà salués par plusieurs distinctions.



Rendement : 20 hl/ha - Vinification élevage : Vendange éraflée - Vendange manuelle. Cuvaison longue traditionnelle avec pigeages. Deuxième fermentation et élevage en barrique de 12 mois.



Veilles vignes de Grenache, Mourvèdre.

Robe : Robe rubis.



Nez : Le nez dégage des arômes de fruits frais, de cerise et de fleur de sureau.

Dégustation : La bouche est élégante et fraîche sur des tanins fins bien présents. L'ensemble est soyeux, très équilibré, long, sur des fruits noirs compotés. Ce vin est dominé par l'élégance.



Idéal sur un canard à l'orange, des fromages de brebis, et un entremet au chocolat.

Potentiel de garde : environ 10 ans.

Fiche Technique

Château d'Or et de Gueules



Costières de Nîmes "Castel Nou" *Rouge*



Situé dans l'appellation Costières de Nîmes, le Château d'Or et de Gueules est un domaine viticole familial. Son nom s'inspire du blason de la famille Puymorin, actuelle propriétaire. L'or symbolise la générosité et la chaleur méridionale, tandis que le rouge — ou gueules en ancien français — reflète la force et le caractère des vins du domaine. Engagé dans une viticulture biologique et biodynamique, le domaine élabore des cuvées authentiques et pleines de personnalité. Soucieux de valoriser un terroir unique, le Château d'Or et de Gueules propose des vins remarquables, déjà salués par plusieurs distinctions.



Rendement : 15 hl/ha - Vinification élevage : Vendange manuelle non éraflée. Fermentation intra pelliculaire de 3 semaines. Deuxième fermentation en fût de 500 litres (Allary de 5 ans), suivie d'un élevage de 12 mois en fût.



Vieux Carignan de 80 ans, Syrah.

Robe : Très belle robe grenat.



Nez : Le nez est chaleureux, franc aux notes d'épices douces, de poivre avec de subtiles touches florales.

Dégustation : Les tanins sont charnus et soyeux à la fois. La bouche offre des arômes de cerises Kirchées associés à des notes de tourbe. La finale est sur une belle fraîcheur.



Idéal sur un gigot d'agneau et tian de légumes ou un parmentier de confit de canard.

Potentiel de garde : environ 10 ans.

Fiche Technique

Château d'Or et de Gueules



Costières de Nîmes "La Bolida" *Rouge*



Situé dans l'appellation Costières de Nîmes, le Château d'Or et de Gueules est un domaine viticole familial. Son nom s'inspire du blason de la famille Puymorin, actuelle propriétaire. L'or symbolise la générosité et la chaleur méridionale, tandis que le rouge – ou gueules en ancien français – reflète la force et le caractère des vins du domaine. Engagé dans une viticulture biologique et biodynamique, le domaine élabore des cuvées authentiques et pleines de personnalité. Soucieux de valoriser un terroir unique, le Château d'Or et de Gueules propose des vins remarquables, déjà salués par plusieurs distinctions.



Rendement : 10 hl/ha - Vinification élevage : Vendange manuelle éraflée. Cuvaïson longue avec pigeage uniquement. Deuxième fermentation et élevage de 12 mois en barrique, suivi de 12 à 18 mois dans une cuve à tronc conique en chêne de la forêt d'Orléans. Vin non filtré.



Vieux mourvèdre de 90 ans, Grenache.

Robe : Teinte « encre » .



Nez : Le nez offre des arômes de fruits noirs, de réglisse et de notes cuirées.

Dégustation : Grâce à la maturité et la concentration du raisin, la bouche est structurée et puissante et les tanins sont ronds et fins. L'onctuosité est obtenue par l'alcool et le gras de cette cuvée.



Idéal sur des viandes en sauce, du gibier, une daube ou encore un méchoui.

Potentiel de garde : environ 15 ans.

