

# Vin de Pays Chapelle Goudon

**Appellation :** Vin de Pays Rouge Coteaux de Cèze  
**Millésime :** 2005  
**Flaconnage :** 75 cl



**Cépages :** 70% Cabernet, 30% Syrah  
**Terroir :** Sol argilo-calcaire, argilo-limoneux  
**Vigne :** Trentenaire, taille en cordon de Royat, enherbement naturel, pas de pesticides  
**Rendement :** Maîtrisé à 20 hectolitres/hectare pour le Cabernet, 40 hectolitres/hectare pour la Syrah  
**Vendanges:** Vendanges manuelles avec tri sélectif sur parcelle

## Dominantes organoleptiques :

**Couleur :** Belle robe sombre  
**Nez :** Marqué fût, empyreumatique (fumé, boisé), fruits rouges bien mûrs, noix de coco  
**Bouche :** Virile, tannique, notes fruitées (fruits rouges bien mûrs)

## Nos conseils gastronomiques :

- Température de service : autour de 16°C
- Vin de garde
- Garde : 5 à 10 ans
- Accord mets et vins : A déguster en accompagnement avec les gibiers et les viandes rouges rôtis ou en sauce, les abats, les fromages à pâte molle à croûte lavée, les fromages à pâte persillée...

**Vinification :** Sous suivi journalier avec contrôle des températures et prise de densité

Egrappage et foulage

Levurage avec sélection des levures suivant le produit recherché

Fermentation alcoolique en cuves béton

Délestage à deux reprises

Remontages journaliers

Pressurage

Soutirage à trois reprises pendant 12 mois

Mise en fûts et fermentation malo-lactique

Filtration finale sur plaque

Mise en bouteille en novembre