TRADITION 2018 ROUGE

DOMAINE GIRAUD



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Riche et puissant, il exprime le terroir de Châteauneuf-du-Pape.

- Grenache 60%
- Syrah 35%
- Mourvèdre 5%

Accords mets et vins

Il se dégustera très bien, accompagné de bœuf par exemple.

Certifié Gueuleton.

Détails

Couleur : Rouge
Effervescent : Non
Millesime : 2018
Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Primeur : Non
Bio : Non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Grenache
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Châteauneuf-du-Pape

Dégustation

Robe : Rouge cerise, reflets mauves
Nez : Sur la cerise et la prune
Bouche : Rond, gras, tout en volume, sur la fraise et la framboise
Garde : 15 à 20 ans

Caractéristiques

Terroir : Sables et galets roulés en surface, argileux en profondeur
Cépage : 60% Grenache, 35% Syrah, 5% Mourvèdre
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Extraction douce, fermentation de 3 à 4 semaines
Elevage : En cuve béton, émaillée et inox pendant 18 mois pour grenache et mourvèdre, vieille barrique bordelaise pour la syrah

HISTOIRE DU DOMAINE

Le domaine est né de la passion de Pierre et de Mireille, de la rencontre de deux familles. Pierre Giraud est le fils d'une ligne?e de vignerons de plus de 6 sie?cles. Descendant de la famille Armenier, il a toujours travaille? son vignoble avec passion. La famille Buou posse?dait la distillerie du village depuis plusieurs ge?ne?rations, Mireille a toujours travaille? a? l'unisson avec son mari pour le de?veloppement du vignoble. Elle s'occupe aujourd'hui de toute l'administration du Domaine. L'histoire commence en 1974 quand Pierre et Mireille se lancent dans l'exploitation de 4 hectares de vignes en métayage.Pendant 12 ans, le domaine s'agrandira peu à peu avec l'acquisition de terres en fermage et métayage. En 1981, Pierre et Mireille transforment la distillerie familiale en cave pour la vinification et l'élevage des vins. La même année ils donneront naissance à leur premier millésime au domaine.En 1987 L'exploitation du vignoble issu de la famille Armenier est transmise aux enfants. Pierre et Mireille prennent soin de 8 hectares de vignes centenaires situe?es sur le plateau de la Crau, des Galimardes et sur les sols sablonneux du lieu dit de Pignan près du quartier Le Rayas. En 1998, Pierre a su transmettre a? son tour sa passion pour la vigne et le vin a? ses enfants. Marie et Franc?ois, apre?s des e?tudes de viticulture et d'œnologie, reprennent le domaine main dans la main. Sous l'œil bienveillant de leurs parents, ils se consacrent a? la culture de la vigne et a? la confection des vins.Ils s'impliquent dans un travail de se?lection parcellaire, de re?novation de leur cave pour produire des vins toujours plus e?le?gants, dans le respect des traditions familiales, toutefois le grand changement apparaît lors du passage en Agriculture biologique en 2008.

Plaisirs du vin
Villeneuve-sur-Lot