

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

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

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

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 lignée de vignerons de plus de 6 siècles. Descendant de la famille Armenier, il a toujours travaillé son vignoble avec passion. La famille Buou possède la distillerie du village depuis plusieurs générations, Mireille a toujours travaillé à l'unisson avec son mari pour le développement 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 situées 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 à son tour sa passion pour la vigne et le vin à ses enfants. Marie et François, après des études de viticulture et d'œnologie, reprennent le domaine main dans la main. Sous l'œil bienveillant de leurs parents, ils se consacrent à la culture de la vigne et à la confection des vins. Ils s'impliquent dans un travail de sélection parcelle à parcelle, de rénovation de leur cave pour produire des vins toujours plus élégants, dans le respect des traditions familiales, toutefois le grand changement apparaît lors du passage en Agriculture biologique en 2008.



https://boutique.gueuleton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png