

Château la Giride



2023

Cépages : 65 %Grenache et 35% Syrah

Vinification :

La vendange est issue d'une sélection rigoureuse des plus belles parcelles de vieilles vignes de grenache et de syrah cultivées en terrasse sur sol argilocalcaire et vendangées à la main. Par une vinification minutieuse nous révélons le caractère unique de nos terroirs et la pureté du fruit.

Dégustation :

La robe d'une teinte soutenue aux doux reflets pourpres grenats foncé est d'un brillant intense.

Le nez délicat, subtil et épicé (poivre blanc, eucalyptus mentholé) évolue sur des notes de fruits rouges cassis, griotte confiturée.

La bouche est ample sur des tanins fins et veloutés. Attaque épicée qui laisse place à une finale chaleureuse avec des arômes de fruits rouges et violettes qui procurent une belle sensation de fraîcheur.

L'ensemble est puissant, gouleyant pour ce vin plaisir à la concentration maîtrisée.

Accords mets et vins :

Tout au long du repas, ce vin rouge plaisir et gourmand est à savourer sur des viandes grillées, des volailles, des légumes cuisinés, des fromages fermiers et des douceurs chocolatées.

