

Château la Giride



2022

Cépages : 65 %Grenache et 35% Syrah

Vinification :

Notre domaine, situé dans le vignoble de la Vallée du Rhône, abrité par les Monts de Vaucluse, est caché dans un écrin de verdure. 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. Initialement conduites en lutte raisonnée, elles sont, dans le respect de la terre, la nature et les hommes, certifiées, depuis 2009, en agriculture biologique.

Le travail d'extraction se fait par délestage en début de fermentation pour ensuite être complété par de légers remontages. La durée de cuvaison en cuve béton thermo-régulée dépasse les 20 jours pour permettre aux tanins de s'affiner. Après quelques mois d'élevage sur lies fines, la mise en bouteille printanière permet d'en garder tout le potentiel aromatique. Ainsi nous mettons en avant la pureté du fruit et révélons le caractère unique de nos terroirs dans cette cuvée en édition limitée.

Dégustation :

Vue : La robe brillante est d'un violet intense, aux reflets grenat.

Nez : Subtil et fruité avec des notes de fruits rouges et de fruits à noyaux désignant les contours de ce vin généreux et typé.

Bouche : Ample aux tanins charnus et soyeux. L'ensemble est consistant, épanouit sur des notes fruits rouges typique du Grenache.

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.

