

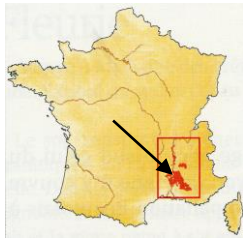


L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

Appellation
A.O.C. Côtes du Rhône
Rosé de Garance
Producteur : Jean Louis Trintignant
<http://www.rougegarance.com/>

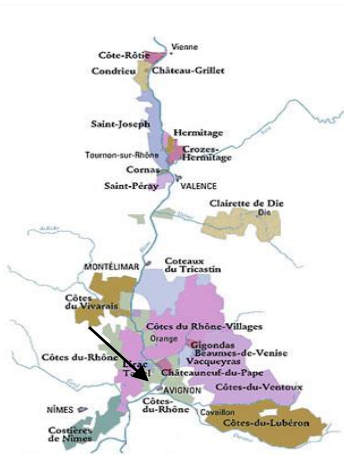


Région
Côtes du Rhône
Sous région
C.D.R. Méridionale

Situation géographique
 Entre Nîmes et Avignon
 Saint Hilaire d'Ozilhan

Millésime

Note :



Principaux cépages
 50 % Syrah - 30 % Cinsault
 20 % Grenache

Terroir
 Argilo calcaire, argilo limoneux
 avec des terrasses rhodaniennes
 (cailloux roulés)

Climat
 Méditerranéen d'influence Provençale,
 son climat de contrastes est soumis
 aux chaleurs de l'été et aux violences
 du Mistral.

Observations

- A.O.C. depuis 1937.
- Existe en rouge, blanc et rosé.
- Superficie de l'appellation 43 000 Ha pour un rendement de 2 000 000 HI soit un rendement de base de 47 HI/Ha.
- Superficie du domaine : 1,1 Ha
- Age de la vigne : 15 ans.
- Rendement de base : 45 HI/Ha.
- Vin biologique.
- Rosé de saigné.
- Potentiel de garde : 2 ans.
- Température de service : 10° C.

Examen visuel :

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif :

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant Déplaisant

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

Accords Mets et Vin

Apéritifs	■ Viandes blanches	■
Charcuteries	■ Viandes rouges	■
Poissons	■ Fromages doux	■
Fruits de Mer	<input type="checkbox"/> Fromages forts	<input type="checkbox"/>
Petits Gibiers	<input type="checkbox"/> Desserts chocolat	<input type="checkbox"/>
Gros Gibiers	<input type="checkbox"/> Desserts fruits	■

Originalité

Parfait à l'apéritif ou sur un barbecue ou bien encore un soufflé au jambon.

Remarque :
 Le domaine Rouge Garance est créé en 1996 par Claudie et Bertrand Cortellini avec la complicité de Jean Louis Trintignant (petit fils de vigneron). Le domaine était alors lié à une coopérative. La superficie du domaine est de 30 Ha et produit 9 cuvées. Le domaine s'est tout de suite porté sur la culture biologique. L'emblème de la maison est un oiseau dessiné par Enki Bilal (dessinateur de bande dessinée). Le nom « Rouge Garance » est inspiré du film « les enfants du paradis », lorsque Arletty se présente : « je m'appelle Garance, c'est un nom de fleur ». Mais si le nom « Garance » est le prénom de l'héroïne du film "les Enfants du Paradis" c'est aussi une fleur, dont la racine est utilisée par les teinturiers, qui produit le « rouge garance »
 Ramassage à la main, éraflage, saignée des trois cuves, fermentation très lente à basse température.