



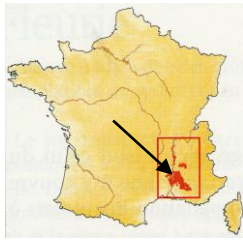
L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

Appellation
A.O.C. Côtes du Rhône Villages
Rouge Garance

Producteur : Jean Louis Trintignant
<http://www.rougegarance.com/>



Région
Côtes du Rhône

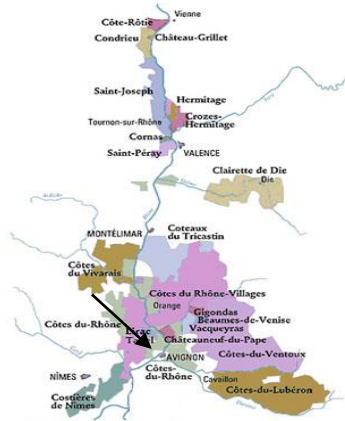
Sous région
C.D.R. Méridionale

Situation géographique

Entre Uzès et Avignon

Millésime

Note :



Principaux cépages

70 % Syrah - 30 % 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 du domaine : 30 Ha dont 4 Ha pour cette seule appellation. Rendement de base pour cette appellation : 32 Hl/Ha.
- Vin biologique (2010).
- Age de la vigne : 25 ans et plus.
- Production : 24 000 bouteilles. Existe en magnum.
- Carafes si possible.
- Potentiel de garde 5 à 10 ans
- Température de service : de 16 à 18 °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 | <input type="checkbox"/> | Viandes blanches | <input type="checkbox"/> |
| Charcuteries | ■ | Viandes rouges | ■ |
| Poissons | <input type="checkbox"/> | Fromages doux | <input type="checkbox"/> |
| Fruits de Mer | <input type="checkbox"/> | Fromages forts | ■ |
| Petits Gibiers | ■ | Desserts chocolat | ■ |
| Gros Gibiers | ■ | Desserts fruits | <input type="checkbox"/> |

Originalité

Les plats méridionaux comme les cuisines étrangères
leurs conviennent également parfaitement.

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 et triage, éraflage du raisin, 10 jours de cuvaison avec macération pelliculaire à froid, fermentation alcoolique avec contrôle des températures (16 à 24°C). Elevage sans sulfite de 12 mois en cuve béton et 20 % de barrique neuve. Mise en bouteille à la propriété avec un strict contrôle des sulfites.