

CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2017

« Les Galimardes »

Domaine Giraud



Situation : C'est en 1974 que Pierre et Mireille Giraud s'installent à la tête du domaine. Issu d'une famille vigneronne de Châteauneuf veille de six siècles, Pierre commence par vendre ses raisins à des négociants. L'idée de commercialiser ses propres vins fait son bout de chemin et Pierre Giraud saute le pas en 1998 avec son premier millésime. Aujourd'hui dirigé par François et Marie Giraud,

les enfants, le domaine est considéré comme un futur « grand » de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

Encépagement : Grenache centenaire (90%), Syrah (10%).

Terroir : Galets roulés

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2024-2030

Observations : Irrésistible, cette cuvée l'est d'abord par sa robe d'une intense couleur. L'olfactif généreux offre une palette de fruits noirs (cerise burlat, crème de cassis, mûre) qui se mêlent aux pointes chocolatées et aux notes d'épices douces. L'attaque de bouche présente des tanins dépourvus d'agressivité. Tout est harmonieux, la richesse, le fruit, la structure... Une pointe minérale apportée par le terroir vient joliment équilibrer le tout et apporte une pointe de fraîcheur et une idée du véritable potentiel de ce vin. Un seul mot pour conclure : Superbe !!!

Quelques accords gourmands : Lièvre à la royale, gigot d'agneau, chevreuil grand veneur, salmis de palombe.



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com

www.cave-de-longchamp.com