

DOMAINE  GIRAUD  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE  
TRADITION

Nous sommes très attachés à la « Tradition », à cet héritage que nous ont transmis nos parents, et leurs parents encore avant eux depuis des générations.

Ce vin représente notre attachement à Châteauneuf-du-Pape, à notre famille et à notre passion. Il est issu d'un assemblage composé à majorité de Grenache. Riche et puissant il exprime ce terroir aux notes de cerises noires, typique de notre appellation.

**Assemblage :**

Grenache (60%), Syrah (35%) et Mourvedre (5%)

**Sols :**

Sables et galets roulés en surface, argileux en profondeur.

**Vinifications :**

Eraflage à 100% selon les millésimes.

Nos méthodes d'extraction sont douces, les fermentations durent environ trois semaines à un mois avec une mise au froid les premiers jours.

Les jus sont ensuite thermorégulés aux alentours des 28°C.

**Elevage :**

L'élevage se fait en cuve béton, émaillée et inox pendant 18 mois pour les Grenaches et les Mourvèdres.

Un élevage en vieilles barriques bordelaises est destiné aux Syrahs pour une micro oxygénation et un apport de structure.

Afin de conserver l'intensité de leurs arômes nos vins ne sont ni filtrés, ni collés.

**Conservation :**

Il peut se déguster dans ses jeunes années entre 2 à 3 ans, avec un potentiel de garde entre 15 et 20 ans

**Volume annuel :**

1250 caisses de 12 bouteilles sont produites en moyenne par millésime.

**Dégustation :**

Jolie robe rouge cerise à reflet mauve, on découvre un joli nez de cerise à l'eau de vie, prune écrasée. Sa bouche est ronde, grasse avec beaucoup de volume sur de la confiture de fraise, framboise et cerise confite, belle sucrosité.

