

Les Galimardes



À l'origine de notre domaine il y avait « Les Galimardes ». Ce quartier situé au Sud de l'appellation a toujours fait partie de notre famille. Nous y cultivons des Grenaches centenaires, de la Syrah et plusieurs cépages blancs. Terroir authentique de Châteauneuf-du-Pape, il est composé de gros galets roulés en surface qui diffusent le soir une chaleur douce et propice à la concentration du raisin. Cette cuvée est à notre image, incarnant un style moderne, vibrant et intense : une promesse de richesse et de puissance. Galimardes rouge embrasse une élégance raffinée, mêlée simultanément de puissance et de volupté ; de son côté, Galimardes blanc a cette originalité racée, inhérente aux grands vins.

When the domaine was created « Les Galimardes » already existed. This area found to the south of the appellation has always been part of our family. Here we grow 100 year old Grenache, Syrah and several white varieties. Classic Châteauneuf-du-Pape terrain, it's made up of big round pebbles on the surface that radiate gentle heat in the evening helping to concentrate the grapes. This cuvée is in our own image evoking a modern, vibrant and concentrated style: it promises rich powerful flavours.

The white Galimardes has that unique pedigree intrinsic to great wines

Assemblage :

Grenache (25%), Clairette (25%), Bourboulenc (25%) et Roussanne (25%).

Sols :

Galets roulés en surface, argileux en profondeur.

Blend :

Grenache blanc (25%), Clairette (25%), Bourboulenc (25%) and Roussanne (25%).

Soils :

Rounded pebbles on the surface, clay underneath.

Récolte, Vinification :

Nous ramassons les raisins avant le levé du jour pour profiter de la fraîcheur nocturne. Nous effectuons un pressurage doux, un débourbage à froid, puis la moitié des jus sont placés en barrique pour commencer leurs fermentations (18-22°C). Le reste sera placé et élevé en cuve inox.

Harvest, winemaking:

We harvest the grapes before sunrise to make the most of cool night-time temperatures. We do gentle pressing and cold-settling, then half the must goes into demi-muid casks to start fermenting (18-22°C). The rest is put into and vinified in stainless tanks.

Élevage :

Nous élevons nos blancs pendant environ 6 mois en cuve inox et barrique.

Aging:

Our whites are aging during 6 months.

Conservation :

Il se déguste divinement dans ses jeunes années, avec un potentiel de garde d'une quinzaine d'années.

Keeping:

Best enjoyed young yet will improve for up to 15 years.

Dégustation :

Jolie robe limpide coquille d'oeuf à reflets lilas. On découvre un nez agréable de petites fleurs blanches associé au sureau et à l'aubépine. Sa bouche est suave, agréable avec de la rondeur sur des arômes de miel, d'acacia et de lavandes. Belle sucrosité pleine de réplisse.

Tasting note:

Clear eggshell colour with lilac edges. Appealing, delicate floral aromas with elderflower and may blossom tones. Nicely smooth and rounded mouth-feel with honey, acacia and lavender flavours. Lovely full liquorice finish.