COTES DU RHONE BLANC
« LES SABLES D'ARENE » 2025
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 blanc 50% et Clairette 50%

Terroir : Galets roulés

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : A consommer sur la jeunesse des arômes

Observations : La belle maturité du fruit se ressent dès le premier nez qui s'ouvre sur les arômes d'un panier de fruits blancs bien mûrs, entre pomme, poire et pêche, complétés d'une touche exotique et d'un soupçon de miel. La dimension acidulée complète un bouquet qui se montre bien ouvert.

En bouche, la matière ample du vin s'associe à une belle tonicité. Les fins amères, évoquant noyau de pêche et agrumes, se doublent ici d'une trame franchement épicée, qui « claque » sur le palais et dynamise parfaitement le vin.

Quelques accords gourmands : feuilletés au cumin, antipasti de légumes marinés, acras de morue…

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☎: 02 40 59 13 14
accueil@cave-de-longchamp.com – www.cave-de-longchamp.com