



MAISON
GUILHEM



Le ROC DE MARIE

Cépages Syrah et Grenache Vieilles Vignes, cuvée 2019 - 14% vol.
Disponibile en bouteilles de 75cl

“Une cuvée 2019 exceptionnelle, originale, élaborée à partir de la Syrah du Roc de Marie et d'un vieux Grenache. Un vin d'une grande profondeur et d'une étourdissante complexité.”

CEIL

La robe d'un pourpre obscur, scintillant, s'éclaire de reflets bleu nuit.

NEZ

Le nez est somptueux, fin et délicat, fait de coing confituré et de cèdre.

BOUCHE

La bouche est opulente, complexe, riche et s'y découvrent tour à tour le pruneau, la cannelle. La finale est interminable et douce.

CÉPAGES

Élaboré à partir de la Syrah du Roc de Marie et d'un Grenache de vieux ceps de vigne de 55 ans d'âge.

TERROIR

Sur un plateau venteux niché à 356 mètres d'altitude, cette parcelle est l'une des plus hautes du cru Cabardès. Les ceps de Syrah de vingt ans d'âge, trouvent ici un écrin à la mesure de leur richesse. Cette cuvée n'est que puissance et féminité, exubérance et délicatesse.

VENDANGES

Les raisins sont récoltés à maturité optimale. La vendange est manuelle et sélective. Les raisins sont triés et transportés avec délicatesse dans des cagettes. Seules les baies intactes et belles seront sélectionnées pour l'élaboration de cette cuvée.

VINIFICATION

Vinifiée en macération carbonique, les grappes fermentées seront pressées avec tendresse par pressoir pneumatique. Le jus de presse ainsi obtenu sera élevé patiemment 10 mois en barriques Bourguignonne (228 litres) de chêne français de la tonnellerie François.

DÉGUSTATION

Cette cuvée Roc de Marie 2019 accompagnera, et ce pendant plusieurs années, des viandes ou gibiers nobles cuisinés avec finesse, tels un tournedos «Rossini», une bécasse à la ficelle, un lièvre à la Royale ou encore un pigeon aux morilles.



MAISON
GUILHEM



La coulée de Grambaud

*Cépages Merlot, Grenache, Syrah, cuvée 2019 - 13,5% vol.
Disponible en bouteilles de 75cl*

“Mettant en valeur la diversité exceptionnelle du terroir d'Aragon, la Coulée de Grambaud résulte de la très bonne adéquation entre la rudesse du terroir et la finesse des cépages.”

ŒIL

Cette cuvée 2019 annonce un vin à la robe noire et brillante.

NEZ

Le nez délicat de fruits rouges, (cerise, mûres, cassis) est parsemé de notes épicées.

BOUCHE

La bouche est ample et généreuse. Les notes intenses de fruits rouges et d'épices s'équilibrent parfaitement avec les tanins fondus et persistants. La finale est longue, confiturée, épicée.

CÉPAGE

Élaboré par assemblage avec 1/3 de Merlot 1/3 de Grenache et 1/3 de Syrah.

TERROIR

La vigne du lieu-dit «Grambaud» se prélassa sur les flancs méditerranéens de la Montagne Noire, au fond d'une combe argilo-calcaire, entourée de pins d'Alep et de garrigue parfumée de thym et de romarin.

VENDANGES

Les raisins sont récoltés à maturité optimale, vendangés et triés à la main, et égrappés avant la mise en cuve.

VINIFICATION

La vinification est traditionnelle. Un suivi gustatif et œnologique et une maîtrise des températures de fermentation autorise une extraction douce et mesurée des arômes et des tannins. Une hygiène drastique du travail en cave évite l'utilisation inconsidérée des sulfites. Seront mis en barriques 100% des jus de cette cuvée atypique. Seuls les jus de coule seront assemblés pour la Coulée de Grambaud.

DÉGUSTATION

La Coulée de Grambaud 2019 accompagnera tout autant les belles charcuteries de France, les viandes ou gibiers en sauces, que bien sûr l'incomparable et incontournable Cassoulet.



MAISON
GUILHEM



anna rosae

*Cépage jeune Grenache, cuvée 2020 - 12% vol.
Disponible en bouteilles de 75cl*

“Une cuvée 2020 gourmande et enjouée, élaborée à partir d'un beau et jeune Grenache. Ce terroir riche et ensoleillé, n'est pas sans rappeler celui des côtes du Rhône méridionales où les grenaches trouvent leur expression la plus aboutie. Cet Anna Rosae 2020 restera, pour les inconditionnels du vin rosé, un vin de convivialité et de partage.”

ŒIL

Ce rosé des vents 2020 révèle une robe mandarine pâle, brillante et tendre.

NEZ

Le nez est délicat, il exhale des arômes de fruits exotiques et d'agrumes.

BOUCHE

L'attaque en bouche est fraîche, très fruitée. La légèreté et la féminité rendent la bouche enjouée. La finale salée est gourmande.

CÉPAGE

Élaboré comme un vin blanc à partir d'un beau et jeune Grenache.

TERROIR

Cette parcelle «les Gardes» faite de graves et d'argile ocre, est perdue au cœur d'un bois de pins, de genets et d'ajoncs sauvages. Parfaitement exposée au sud, le climat méditerranéen et ensoleillé, instille sa fraîcheur, sa couleur et son parfum à cette cuvée d'été.

VENDANGES

Les raisins sont récoltés à maturité optimale et vendangés à la main.

VINIFICATION

Le raisin est d'abord pressé puis vinifié à froid.

DÉGUSTATION

Vin de convivialité et de partage, cet Anna Rosae 2020 illuminera l'apéritif estival ou la grillade vespérale, face à la Méditerranée, ou au pied du massif Pyrénéen.