

# BON VIN & BONS VIVANTS 2021 ROUGE

GUEULETON



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

La cuvée des Bons Vivants !

- 50% Syrah
- 50% Cinsault

## Accords mets et vins

Charcuterie - viandes rouges et viandes blanches - abats - viandes en sauces. Certifié Gueuleton.

## Détails

**Couleur** : Rouge

**Degrès** : 13,5 %

**Viticulture** : Biologique

**Bio** : Oui

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Syrah, Cinsault

**Région** : Vallée du Rhône

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : Vin de France

**Domaine** : Domaine Giraud

**Millesime** : 2020

## Caractéristiques

**Terroir** : Issue d'une parcelle limitrophe à l'appellation Châteauneuf du Pape, les syrahs ont 40 ans et les cinsaults 70 ans.

**Cépage** : 50% Syrah et 50% Cinsault

**Vendange** : Vendangé à la main à la date optimale par dégustation des baies de raisin.

**Viticulture** : Cette parcelle travaillée en Agriculture Biologique depuis 10 ans

**Vinification** : Les raisins sont égrappés à 100%, la fermentation se fait par des levures indigènes.

**Elevage** : La macération se déroule en cuve béton pendant 3 semaines, dont 1 semaine de pré-fermentaire à froid, à la fin de la macération 1/3 du vin sera élevé en vieilles barriques et 2/3 en cuve béton pendant 8 mois.

## Dégustation

## HISTOIRE DU DOMAINE

On avait faim, on avait soif ! C'est à Bordeaux que nous nous sommes rencontrés. Trois bons vivants qui devinrent amis sur les bords de la Garonne, dans une ville faisant rayonner l'art de vivre à la française à travers le monde entier. Au début de Gueuleton, il y avait un Gersois, un Vosgiens et un Lot-et-Garonnais, tous trois unis par la même passion pour la gastronomie et le terroir. C'est alors que nous est venue une idée ! Pourquoi ne pas faire de cette passion commune une aventure commune ? Et c'est ainsi qu'est né Gueuleton, projet de copains avec une ambition : partager cet amour pour la gastronomie avec le plus grand nombre. Nous nous sommes donc lancés à corps perdu dans l'aventure et avons ouvert le premier Gueuleton en 2013 à Agen. À la carte : vin, charcuterie et fromage, des classiques de l'apéro qui font aujourd'hui partie de l'ADN de Gueuleton. Le Gueuleton Agenais a donc été le premier repaire des bons vivants. Il nous a permis de démarrer une belle aventure. La famille Gueuleton s'agrandit de plus en plus, pour le plus grand plaisir des gens qui aiment la convivialité, le partage, le bon vin Les bonnes choses !

