Découvrez notre vignoble et nos vins,
sous la forme d'une petite balade vintage
à bord d'un combi VW de 1965
(sur rendez-vous).

Profitez de quelques jours de détente
et découvrez la région au volant d'un combi VW,
grace à notre «combi-gîte».

Renseignements au Domaine

Scannez-moi, je vous guiderai Au Domaine

DOMAINE de la TOURADE

1215 Route de Violès
84190 GIGONDAS
GPS : 44° N 1647 4° E 9811

04 90 70 91 09

latourade@hotmail.fr

COTTET-IMPRIMEUR.COM - IMPRIM'Vert - 04 90 63 49 54

www.tourade-gigondas.fr

DOMAINE de la TOURADE

vigneron indépendant

EARL **ANDRÉ RICHARD**
Propriétaire récoltant

84190 GIGONDAS FRANCE

www.tourade-gigondas.fr

GIGONDAS ROUGE

GIGONDAS

Couleur rubis.
Nez très doux, confiture cerises noires, mûres.
Beaucoup de volume, puissant avec des tanins très fondus. On trouve une finale légèrement torréfiée.

Vin élégant, s'accordera avec des viandes comme l'agneau et le veau, et avec des plats plus épicés et méditerranéens qu'il équilibrera par sa rondeur et sa douceur.

GIGONDAS ROUGE

FONT DES AÏEUX

Vieilles vignes
Couleur violine intense. Nez pruneau, cassis
Très structuré et concentré avec des tanins
très doux et une longue persistance aromatique.

C'est un vin traditionnel. Il peut accompagner une cuisine rustique, avec des charcuteries, des terrines poivrées.

GIGONDAS ROUGE

MORGAN

Couleur rouge sombre.
Nez sur des notes fruitées douces,
notes boisées vanillées et torréfiées.
Rondeur et sucrosité, élégant et complexe.
Finale réglisse et caramel.

Vin avec beaucoup d'ampleur et de finesse.
A réserver à une cuisine peu relevée
pour ne pas masquer sa richesse aromatique.

VACQUEYRAS ROUGE

VACQUEYRAS

Couleur rouge rubis.
Nez fruits rouges, cerise, notes de kirsch.
Très corsé, souple et rond.

Sa rondeur et son côté chaleureux accompagneront les viandes blanches, plats en sauce, cuisine fine et peu épicée.

VACQUEYRAS ROUGE

L'EUSE

Couleur soutenue nuance violine.
Nez fruit Mûrs, pruneau, cassis et réglisse.
Très structuré avec des tanins toujours présents qui donnent des notes de chocolat noir.

Bon potentiel de garde.
A réserver aujourd'hui sur des viandes rouges saignantes, des fromages type Roquefort.

VACQUEYRAS BLANC

EVA

Couleur jaune doré.
Nez fruits au sirop, fruits blancs, miel, noyaux.
Vin chaleureux, sucrosité et rondeur, charnu.

Vin blanc de repas, accompagnera les fromages, les poissons grillés, saumon fumé, omelettes et salades aux truffes.

VACQUEYRAS ROSÉ

FANTINE

Couleur rosé clair nuance rose.
Nez fruits rouges, fruité doux, grenadine.
Rondeur et souplesse très peu d'agressivité.

Ce Rosé peut accompagner tout un repas par ces notes assez mures et sa rondeur.

MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

MATHYS

Couleur jaune or.
Nez très floral,
muscat avec des notes de fleurs d'oranger.
Bon équilibre entre les sensations d'alcool, la douceur du sucre et l'acidité.
On retrouve des notes de fruits secs, raisins et abricots.

Accompagnera le foie gras et le bleu..

Virginie et Frédéric Haut,
6ème génération de vignerons
au Domaine de la tourade s'efforcent
de perpétuer cette devise.
Des vendanges exclusivement manuelles
et une vinification traditionnelle sont leurs priorités
afin de vous proposer des vins d'une grande qualité
et représentatifs du terroir unique
des Dentelles de Montmirail.

NOTRE TERROIR

Des parcelles sises sur un sol argilo-calcaire
en plaine pour l'appellation **Vacqueyras**,
en haute plaine et coteaux pour **Gigondas** et sur les
coteaux pour le **Muscat de Beaumes de Venise.**

VINIFICATIONS

Vendanges manuelles avec élimination
des grains malsains, rendement limité,
principes de vinification ancestraux,
vieillissement en foudre de chêne (vieux)
ou en barriques pour la cuvée Morgan,
tout ceci permet l'élaboration d'un vin de qualité.