



DOMAINE DE LA GARNAUDE

Côtes de Provence AOP

Fondé il y a plus de 250 ans, le Domaine de la Garnaude est un magnifique vignoble de 21 ha situé près du charmant village de Gonfaron, en plein cœur du Var. Fanny et Anthony Lamoot, aidés de leurs 3 enfants, y travaillent la vigne avec bonheur depuis 2013.



Les vignes bénéficient à la fois d'un ensoleillement favorable à une maturité optimale des raisins et de nuits fraîches propices à l'équilibre des vins grâce à la barrière rocheuse du Massif des Maures.



Situées du côté du versant intérieur des Maures, les vignes sont plantées sur un terroir argilo-gréseux et sont entourées par la réserve naturelle de la Plaine des Maures, réservoir extraordinaire de bio-diversité.

Après une période de renouvellement des vignes et de modernisation de la cave, le domaine est classé HVE (Haute Valeur Environnementale).



Cœur Rosé 2022 – 12.5%



Cinsault (47%), Rolle (5%), et Grenache noir (48%)

Millésime 2022 : Sous une robe chair, le nez dévoile des saveurs de pâtisserie enrichies par des notes florales

La bouche tout en finesse et d'une belle fraîcheur s'accompagne d'une pointe briochée.

(Magnum 1.5L disponible sous réserve)

Millésime 2021 – Wine Enthusiast - 90/100

Millésime 2021 – Médaille de Bronze Paris 2022

Cœur Rouge 2019 – 14%



Cette cuvée est issue de la Syrah (67%) et du Cabernet-Sauvignon (33%). Ce vin est élevé dans nos plus belles cuves pour qu'il puisse s'exprimer en toute liberté dans les meilleures conditions.

Le nez complexe exprime des notes de fruits noirs, de réglisse et d'épices. La bouche veloutée et très équilibrée, célèbre le fruit, la cannelle et les épices.

D 233 - F-83590 GONFARON

Tél. : +33 (0)4.94.72.01.69

courriel: contact@garnaude.com

facebook.com/domainedelagarnaude

<https://garnaude.com/>



DOMAINE DE LA GARNAUPE

Côtes de Provence AOP Notre Dame des Anges DGC Vin de Pays des Maures IGP

Terroir : un sous-sol de grès recouvert majoritairement de pélites, d'argiles rouges et de petites traces de calcaire.

Exposition : sud, sud-ouest face au massif des Maures.



Climat : semi-continentale sans influence maritime. Hivers frais et humides, été chauds et secs. L'amplitude thermique liée à ce climat permet d'atteindre de très belles maturités phénoliques tout en préservant l'acidité des baies.

Paysage du vignoble : chaque parcelle est entourée de haies d'arbustes ou d'arbres afin d'abriter une biodiversité favorable à la vigne. Il existe 180 **espèces protégées** dans la Réserve Naturelle Nationale de la Plaine des Maures qui jouxte le Domaine (dont la fameuse tortue d'Hermann).

A noter : depuis plus de 10 ans un couple de Petits Ducs (espèce protégée de chouette) revient tous les étés nicher dans les arbres devant la cave.

Travail du sol : à minima avec labours de désherbage et enherbement naturel un rang sur deux. Utilisation d'engrais organiques naturels. Sur parcelles en jachère, enherbement avec seigle, orge, radis fourrager, pois fourrager et trèfle pour concurrencer les adventices, nourrir et décompacter le sol.

Cépages : cabernet-sauvignon, syrah, grenache, cinsault, rolle...

Conduite de la vigne : taille : double cordon Royat à 4 coursons à 2 yeux, ébourgeonnage au printemps, pas de vendange en vert sauf sur les plantiers, traitements à minima suivant le cahier des charges Haute Valeur Environnementale de niveau 3.



Vendanges : le matin très tôt, mécaniques et manuelles. Toutes les parcelles (22ha) sont à moins d'un km de la cave.

Vinifications : réception gravitaire des raisins, égrappage, foulage, pressoir pneumatique inerté.

Pour les rosés et les blancs, stabulation à froid, fermentation à basse température en cuves inox thermo-régulées.

Pour les rouges, après égrappage et foulage des Cabernet-Sauvignon et des Syrah, fermentations alcoolique et malolactique des rouges en cuve acier. Elevage de 12 mois en cuve acier pour la cuvée Cœur et avec *staves* de chêne pour la Cuvée Trois 7.

