

Domaine GUIARDEL

Françoise CASAUBIEILH

Chemin Bartouille

Quartier Marquemale

64360 Monein

GPS : 0°33'54" O 43°19'39" N

Tel : +33 (0)5.59.21.31.48


Fax : +33 (0)5.47.74.85.92

E-Mail : jurancon@domaine-guirardel.fr

WWW : <http://www.domaine-guirardel.fr>



OUVERTURE / VISITES (OPENING / APERTURA / ÖFFNUNG)

Langues parlées : 

Ouvert : 9h00 à 12h et 14h à 18h00, sur rendez-vous 7j / 7j

Visite accessible aux personnes à mobilité réduite

Groupe se renseigner par téléphone

Le plus : Bâtiment du XVIII^e siècle, entouré de ses vignes, à flanc de coteaux

Travaillées avec passion par la même famille depuis 4 siècles, les vignes du Domaine Guirardel contemplent les Pyrénées depuis leur coteau exposé plein sud.

Cette exposition parfaite pour dorer les grappes de Gros et Petit Manseng donne des moelleux complexes et structurés.

Vinifiés en barriques selon des méthodes naturelles et des fermentations lentes, le meilleur du terroir s'exprime pleinement dans chaque bouteille.

La visite du chai, le site et la convivialité de l'accueil ne vous laisseront pas indifférents.

CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

Sols et sous-sols : argilo-limoneux, graviers, gravettes et galets

Superficie 5 ha

Encépagement : 75% Petit Manseng, 25% Gros Manseng

Vendanges : aux alentours de la Toussaint à mi-décembre

CUVÉES DU DOMAINE GUIARDEL

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Sec dé Prat - SEC	Issu des mêmes jus que nos moelleux, il en garde la palette aromatique. L'absence de sucre lui donne une fraîcheur intense bien enveloppée dans un gras tout en longueur	à boire dans les 10 ans	80% Gros Manseng - 20% Petit Manseng	barriques	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Tradiciou MOELLEUX	équilibre entre arômes et fraîcheur	à boire dans les 5 ans	80% Gros Manseng - 20% Petit Manseng		Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
'Bi dé Casau' MOELLEUX	la richesse du Petit Manseng alliée à la gouleyance du Gros Manseng. Arômes de fruits d'été et d'agrumes. Évolution vers le fruit confit et les épices avec les années.	jusqu'à 15 ans	50% Gros Manseng, 50% Petit Manseng	fermentation spontanée en barriques et élevage sur lies (11 mois) puis 4 mois de repos en cuve	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Bi dé Prat MOELLEUX	La richesse de la palette aromatique du cépage s'exprime ici à pleine puissance	à boire dans les 20 ans	100% Petit Manseng		Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Marrote MOELLEUX	Sélection parcelle à où la richesse exceptionnelle en galets amplifie la palette aromatique et les phénomènes de sur-maturation du Petit Manseng. Éléance, finesse et longueur en bouche. Fruits frais, épices et miel puis truffe et fruits confits avec les années.	jusqu'à 20 ans	100% Petit Manseng	fermentation spontanée en barriques (de 0 à 5 vins), élevage sur lies puis repos en cuve pour un total de près de 2 ans	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Vendanges Tardives 'Coufit de Manseng' MOELLEUX	Vendangé mi-décembre. Longueur en bouche interminable, arômes confits et suaves.	20 ans et plus	100% Petit Manseng	fermentation en barriques (de 0 à 2 vins), élevage sur lies (15 mois) puis repos en cuve pour une mise en bouteilles presque 2 ans après les vendanges	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron