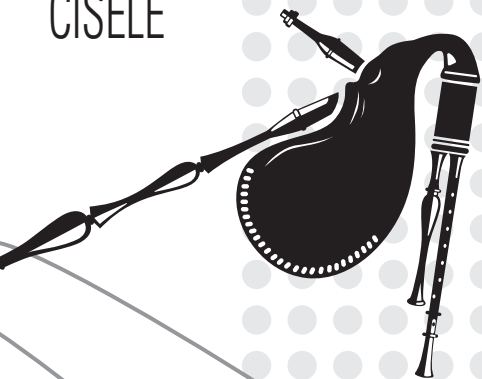


FOUGUEUSEMENT
CISELÉ



CHARNU
TYPÉ
RACÉ



*"Ton devoir réel
est de sauver
ton rêve."*

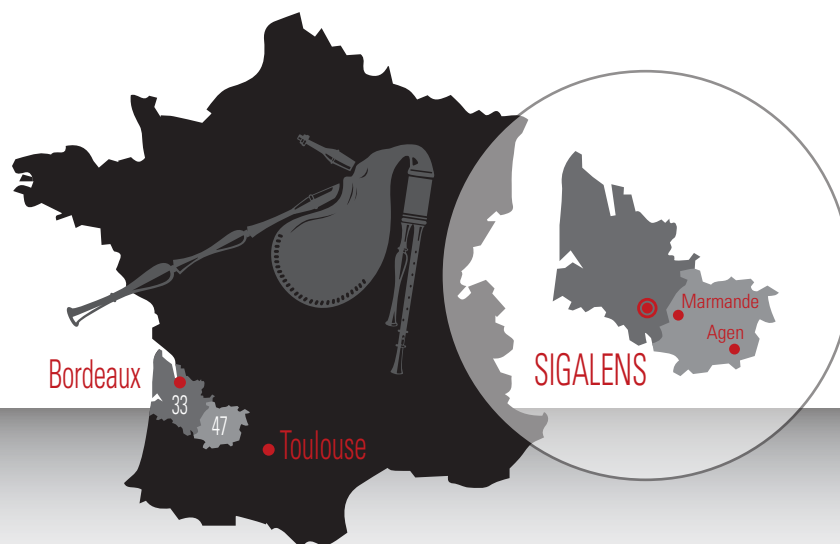
A. Modigliani

DE DOMAINE
GLAYROUX

JEAN-PHILIPPE & ISALINE BOUX
"GLAYROUX"
33690 SIGALENS
fixe : 05 56 65 31 48
portable : 06 71 45 95 56
mail : jeanphilippeboux@gmail.com

VENTE DIRECTE À LA PROPRIÉTÉ :
SUR RENDEZ-VOUS
MARCHÉS :
MARMANDE : SAMEDI MATIN
BAZAS : SAMEDI MATIN
CASTELJALOUX : MARDI

PAGE FACEBOOK :
<https://www.facebook.com/domaine.glayroux>



DE DOMAINE
GLAYROUX



UN VIN
DE CARACTÈRE



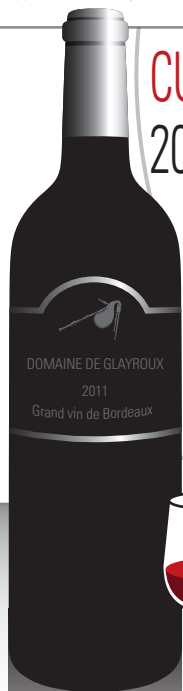
NOTE DE DÉGUSTATION

Vue : robe violine profonde et soutenue. Limpide et brillante.

Nez : premier nez assez **expressif**, se complexifiant à l'aération. Joli mariage d'arômes de **fruits noirs** (griottes, myrtilles, mûres et cassis), d'**épices et de plantes aromatiques** (coriandre et un peu mentholé). Beaucoup de **finesse et d'élégance**.

Bouche : attaque souple. Bonne structure tannique avec des **tanins fermes mais soyeux**. Beaucoup d'ampleur. Finale assez longue et aromatique, avec des **tanins croquants** des fruits noirs (myrtilles, mûres).

- Très joli vin **fruité et riche**;
- bonne fraîcheur** représentative du millésime 2011;
- richesse tannique** qui en fait un vin de très bonne garde mais appréciable dès aujourd'hui sur des viandes blanches et rouges.



CUVÉE 2011

HISTOIRE DU DOMAINE

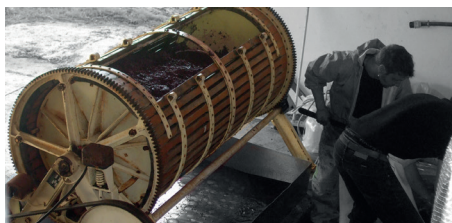
En 2001, Jean Philippe et Isaline s'installent sur la propriété familiale sur une production uniquement cérealière. En 2003, le vignoble de Glayroux naît d'une passion, d'une envie, d'un défi lancé par le couple. Juché sur des coteaux escarpés, à proximité du point culminant de la Gironde, le vignoble est planté entre 2003 et 2005 sur presque 4 hectares.



Travaillant depuis le début sans produits de synthèse et sans désherbage chimique, le vignoble est en conversion biologique avec écocert (2^e année de conversion AB en 2016).

Le choix de la production s'oriente vers du vin rouge essentiellement.

DES CHOIX AUDACIEUX



Le merlot, 2,5 hectares a été planté sur des argilo-calcaires entremêlés de graves et le cabernet sauvignon sur des graves profondes et sèches.



L'exposition sud, sud-ouest des deux parcelles permet d'obtenir une maturité de qualité.

Un soin particulier est apporté à la vigne pendant la phase végétative: sélection des grappes, effeuillage du côté du levant, rendements volontairement faibles et hauteur de feuillage importante.

Densité de plantation : 5000 pieds/hectares

Rendements : 35 hl/hectare

Vinification : en cuve inox

et 20 % élevé en barrique neuve de chêne français



Le Domaine de Glayroux est une propriété travaillant à échelle humaine, afin de créer un vin concentré en arômes et en couleurs, un vin charnu qui marque le palais et l'esprit du dégustateur.



Sa richesse tannique en fait un vin de très bonne garde (10 ans). Il est à apprécier sur des viandes blanches et rouges, des plats en sauce et viandes grillées.



Ces vins sont francs, harmonieux, structurés et complexes et leur concentration leur permet d'affronter les années avec finesse et distinction. Ils ont une belle couleur soutenue, une robe violine, limpide et brillante. Ils évoquent au nez des fruits noirs, confits ou pruneaux. Sur certains millésimes, on peut percevoir des arômes de fruits rouges avec une belle rondeur. Les tanins sont puissants, soyeux et tapissent bien la bouche. Ces vins sont amples, gourmands et aromatiques.



NOTE DE DÉGUSTATION

Vue : jolie robe soutenue, sombre, rouge intense, violine, limpide et brillante.

Nez : nez expressif, frais et complexe. Belle harmonie entre les arômes fruités (fruits noirs : griottes, mûres, myrtilles, fruits rouges : fraises des bois, grenade), les arômes épicés (régilisse et poivre) et des arômes grillés. Beaucoup de fraîcheur à l'aération, développant les arômes épicés (cannelle) et des arômes de noix de coco.

Bouche : l'attaque en bouche est souple. Belle richesse tannique. Beaucoup d'ampleur et de sucrosité. Vin gourmand, charnu et aromatique (fruits noirs et régilisse). Finale longue et marquée par la griotte (Kirsch).

- Un vin à apprécier dès aujourd'hui sur des plats en sauce et des viandes grillées;
- millésime qui gardera sa fraîcheur et son potentiel pendant encore de longues années.

CUVÉE 2012



À VENIR

...

ESPIEGLE