



Domaine de la GARANCE



Andre LIAUTAUD

781 route du stade
84 110 RASTEAU

Tel. 04 90 46 12 48

Email: domainedelagarance@rasteau.fr

Site: www.domainedelagarance.com

Visites de la cave et dégustations sur rendez vous. Possibilités de réservations de chambres d'hôtes

Langues parlées: Français, Anglais.

PRESENTATION

Les premières traces de culture de la vigne de la famille Meffre remontent à l'année 1880. Une cave fût par la suite aménagée 1920 par Albert Meffre, arrière grand père de l'actuel vigneron André Liautaud.

Le nom du domaine quand à lui fût crée par sa fille en 1958. Jean Liautaud, père d'André dirigea le domaine jusqu'an 1986. Il pérennisa le domaine en l'agrandissant et lui faisant acquérir ses lettres de noblesse.

Aujourd'hui, le Domaine s'étant sur 25 hectares ; en majorité de Grenache 75%, Syrah 20%, Cinsault 5%. En 2000, le domaine s'est agrandi avec la construction à Rasteau d'une cave enterrée sur coteau creusé à cinq mètres de profondeur . En parallèle Une dépendance s'est installée au dessus pour accueillir un nouveau type de clientèle dans des chambres d'hôtes avec une vue panoramique exceptionnelle.

Domaine de la GARANCE



A LA VIGNE

Superficie : 20 Ha
dont 7 Ha en Rasteau

Age moyen des vignes : 30 ans.

Mode de conduite :
Agriculture conventionnelle.

Type de sol précis

Sol Argilo-calcaire avec galets.

Pratique Culturale

Les Terres sont labourées. Le mode de conduite est conventionnel mais ce domaine reste tout de même soucieux de l'environnement et utilise les produits de la vignes de façon raisonnée et intelligente. Des engrais bio sont utilisées, et le désherbage ne se fait qu'au pied des vignes.

A LA CAVE



Pourcentage de récolte manuelle : 10 %

Mode de tri : Les vendanges manuelles sont effectuées avec un tri à la vigne.

Méthode de vinification : La vinification est effectuée avec utilisation de cuves bétons. Les cuvaisons durent entre 15 et 35 jours selon les années. Les remontages se font également cinq à six fois par jour.

COMMERCIALISATION

Pays Export : Angleterre, Belgique.

Pourcentage Bouteille et Vrac : 10 % Bou-

teille, 90 % Vrac.

Nombre de bouteilles en RASTEAU : 6 000.

Vins RASTEAU commercialisés en 2014 :

A.O.C RASTEAU Rouge 2010
et **A.O.C RASTEAU Rouge 2012** - [Fiche Technique](#)



Les vins du domaine de la Garance sont authentiques. Les trois générations de la famille ont su créer leur propre identité dans leurs cuvées. La recherche d'élégance et de raffinement sont les qualités premières pour produire des vins limpides et légers qui sublimeront les arômes de fruits rouges, et de fruits noirs en bouche.

Médailles

A.O.C Rasteau Rouge 2010 : Médaille d'or au concours de Mâcon 2013

A.O.C Rouge Rasteau 2012 : Médaille d'or au concours de Mâcon 2012

Salons 2015

Printemps 2015 : Découvertes en Vallée du Rhône, Escapade des Gourmets.