



**L'Antre Deux Verres**

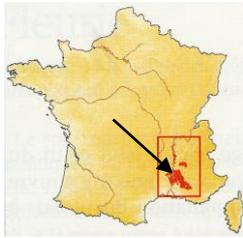
09 86 69 56 36

[www.le-grand-restaurant.com](http://www.le-grand-restaurant.com)

**Appellation**  
**I.G.P. Coteaux du Pont du Gard**

**Little Garance**

**Producteur : Jean Louis Trintignant**  
<http://www.rougegarance.com/>



**Région**  
**Côtes du Rhône**

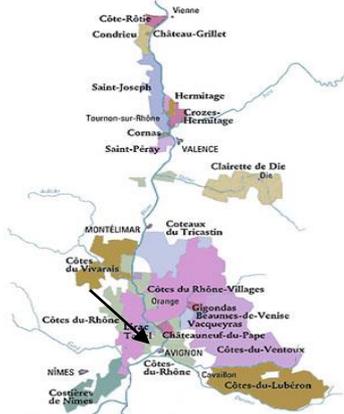
**Sous région**  
**C.D.R. Méridionale**

**Situation géographique**

Entre Nîmes et Avignon  
Saint Hilaire d'Ozilhan

**Millésime**

**Note :**



**Principaux cépages**

**Vermentino – Grenache**

**Terroir**

Sol argilo calcaire sableux avec  
cailloux roulés en surface.

**Climat**

**Type méditerranéen**

**Observations**

- Les I.G.P. étaient autrefois les vins de Pays (1981). Existe depuis 2010.
- Existe en rouge, blanc et rosé.
- Les I.G.P. du Pont du Gard c'est 22 000 HI répartie en 7 000 HI pour les rouges, 12 000 HI pour les rosés et 3 000 HI pour les blancs.
- Superficie du domaine : 0,9 Ha
- Rendement de base : 45 HI/Ha.
- Vin biologique.
- Potentiel de garde : 2 ans.
- Température de service : 10° C.

**Examen visuel :**

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

**Examen olfactif :**

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

**Examen en bouche : Plaisant  Déplaisant**

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

**Accords Mets et Vin**

- |                |                     |   |
|----------------|---------------------|---|
| Apéritifs      | ■ Viandes blanches  | ■ |
| Charcuteries   | ■ Viandes rouges    | □ |
| Poissons       | ■ Fromages doux     | ■ |
| Fruits de Mer  | ■ Fromages forts    | □ |
| Petits Gibiers | □ Desserts chocolat | □ |
| Gros Gibiers   | □ Desserts fruits   | ■ |

**Originalité**

Parfait à l'apéritif ou sur un barbecue ou bien encore un soufflé au jambon.

**Remarque :**

Le domaine Rouge Garance est créé en 1996 par Claudie et Bertrand Cortellini avec la complicité de Jean Louis Trintignant (petit fils de vigneron). Le domaine était alors lié à une coopérative. La superficie du domaine est de 30 Ha et produit 9 cuvées. Le domaine s'est tout de suite porté sur la culture biologique. L'emblème de la maison est un oiseau dessiné par Enki Bilal (dessinateur de bande dessinée). Le nom « Rouge Garance » est inspiré du film « les enfants du paradis », lorsque Arletty se présente : « je m'appelle Garance, c'est un nom de fleur ». Mais si le nom « Garance » est le prénom de l'héroïne du film "les Enfants du Paradis" c'est aussi une fleur, dont la racine est utilisée par les teinturiers, qui produit le « rouge garance ».

Pressurage direct du raisin, fermentation de 16 à 24°, filtration tangentielle, élevage cuve inox sur 5 mois sur lies fines avec batonnages réguliers. Elevage et mise en bouteille à la propriété.