

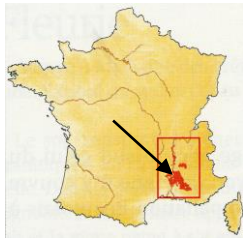


**L'Antre Deux Verres**

09 86 69 56 36

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

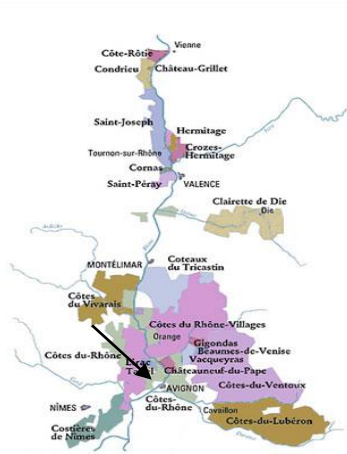
**Appellation**  
**A.O.C. Côtes du Rhône**  
**Rouge Garance. Cuvée Lee Miller**  
**Producteur : Jean Louis Trintignant**  
<http://www.rougegarance.com/>



**Région**  
**Côtes du Rhône**  
**Sous région**  
**C.D.R. Méridionale**

**Situation géographique**  
 Entre Uzès et Avignon

**Millésime**  
  
**Note :**



**Principaux cépages**  
 Syrah  
  
**Terroir**  
 Argilo calcaire, argilo limoneux  
 avec des terrasses rhodaniennes  
 (cailloux roulés)  
  
**Climat**  
 Méditerranéen d'influence Provençale,  
 son climat de contrastes est soumis  
 aux chaleurs de l'été et aux violences  
 du Mistral.

**Observations**

- A.O.C. depuis 1937.
- Superficie du domaine : 30 Ha dont 4 Ha pour cette seule appellation. Rendement de base pour cette appellation : 32 Hl/Ha.
- Vin biologique (2010).
- Age de la vigne : 25 ans et plus. Rendement de base : 30 Hl/Ha. Zéro sulfites.
- Lee Miller était une photographe et l'assistante de Man Ray dans les années 20. Elle prit ensuite son indépendance en tant que photographe, devenant correspondante de guerre en 39-45.
- La photo est de 1927, prise par Arnold Genthe.
- Carafier si possible.
- Potentiel de garde 5 ans.
- Température de service : de 16 à 18 ° 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	<input type="checkbox"/> Viandes blanches	<input type="checkbox"/>
Charcuteries	■ Viandes rouges	■
Poissons	<input type="checkbox"/> Fromages doux	<input type="checkbox"/>
Fruits de Mer	<input type="checkbox"/> Fromages forts	■
Petits Gibiers	■ Desserts chocolat	■
Gros Gibiers	■ Desserts fruits	<input type="checkbox"/>

**Originalité**  
 Les plats méridionaux comme les cuisines étrangères  
 leurs conviennent également parfaitement.

**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 ». Toutes les années (enfin si le raisin le permet), le domaine a décidé de faire une cuvée sans sulfites et de la dédier à une femme célèbre. Il s'agit de la première cuvée.

Ramassage à la main, triage, éraflage, cuvaision de 10 jours avec macération pelliculaire à froid de 48 heures. Température de fermentation de 16 à 24°. Elevage sans SO2, 12 mois en cuve béton et barrique pour 20 %. Mise en bouteille à la propriété sans ajout de SO2.