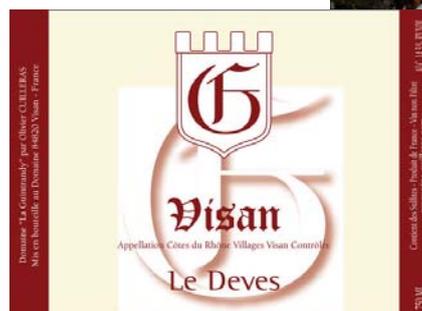


- > **Domaine** : Domaine La Guintrandy
- > **Vigneron** : Olivier Cuilleras
- > **Ville** : Visan
- > **Région** : Rhône
- > **Appellation(s)** : Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Village Cairanne et Visan
- > **Surface cultivée** : ..32 ha
- > **Vol. de production** : 90-100 000 btles
- > **Terroir(s)** : Sol argilo-sableux. Sol caillouteux composé de marnes bleues. Sol très calcaire et argileux.



La philosophie du domaine :

La Guintrandy est un domaine viticole situé sur un des plus fameux terroir visanais "Le Devès", avec une Histoire très chargée. En effet des vestiges de sépultures gallo-romaines ont été découvertes sur les terres du domaine en 1966. Pratiquement tous nos vins ne sont pas filtrés (même le rosé), certains ne sont pas collés (Vieilles Vignes Visan rouge) afin de garder l'authenticité du vin ainsi que les arômes. La teneur en SO2 est également volontairement réduite pour respecter l'intégrité du vin mais aussi pour éviter les "goûts du sec". CERTIFIE BIO depuis le millésime 2013.

Mode de conduite de la vigne, vinification et élevage :

Tout notre vignoble est conduit en culture 'raisonnée', afin que le vin produit soit à l'image du terroir. Le sol y est donc labouré sur toute la largeur du rang et soussolé une fois par an pour décompacter l'ensemble, favoriser son aération et permettre aux racines de puiser tous les éléments en profondeur, puis le sol est désherbé mécaniquement à l'aide d'intercepts. Nous utilisons seulement des engrais organiques en cas de carences constatées par analyses (Végéthumus, fumier local composté). Les traitements phytosanitaires (Mildiou, Oidium) sont uniquement à base de Soufre et de cuivre et toujours raisonnés suivant les risques dus au climat, la sensibilité de la parcelle et des cépages. Les vendanges se font manuelles pour les trois quarts du vignoble et mécaniquement pour un quart, cela suivant le type de vins que l'on veut vinifier : vendange entière et longue macération pour les villages et éraflage et courte macération pour les côtes-du-rhône. Les vins blanc et rosé sont ramassés en vendange entière puis pressés directement puis fermentés à basses températures. L'élevage des vins s'effectue en cuve pour le côtes-du-rhône rouge et le Visan le Devès, en foudres pour le Visan vieilles vignes et en barriques pour le Visan Louise-Amélie et le Cairanne.

Quelques références :

Concours des Grands vins de France de Macon, Guide Hachette des vins, Guide Gilbert & Gaillard....



NOS VINS

Cotes du Rhône Vieilles Vignes Rouge (70 % Grenache, 20 % Vieux Carignan et 10 % Syrah.)

Cotes du Rhône Rosé (60 % Grenache, 20 % Cinsault et 20 % Syrah)

Cotes du Rhône & Côtes du Rhône village Visan le devès blanc Blanc (40 % viognier, 20 % marsanne, 20 % roussanne, 20 % grenache blanc)

Cotes du Rhône Village Cairanne Cuvée Vieilles Vignes (80 % grenache, 20 % Syrah)

Cotes du Rhône Village Visan "Le Devès" (Dominante Grenache)

Cotes du Rhône Village Visan Louise-Amélie (80% de Grenache et 20% de Syrah)

Cotes du Rhône Village Visan Vieilles Vignes (90% Grenache, 5% Carignan, 5 % Syrah)