



DOMAINE DE GRANGENEUVE



Famille *Bour*



AU COEUR DE
LA VALLÉE DU
RHÔNE



«Grangeneuve a été créé il y a 50 ans par mes parents, **Odette et Henri BOUR**.

Que de chemin parcouru depuis le début de l'aventure entreprise alors qu'ils avaient presque l'âge de la retraite !

Il nous aura fallu des dizaines d'années de travail acharné pour arriver à faire connaître nos vins, depuis la création de notre vignoble au lieu et place des bois de chênes, dans une AOC totalement méconnue, jusqu'à ce jour où nos vins figurent sur la carte de très beaux établissements y compris de nombreux restaurants étoilés. Nous devons certainement notre succès à notre niveau d'exigence de qualité.

À Grangeneuve, rien ou presque n'est laissé au hasard, sauf la météo !

Nous pratiquons **la culture raisonnée** (label HVE-niv3), nous travaillons les sols régulièrement et utilisons les produits les moins agressifs possibles. Nous vendangeons à parfaite maturité en fonction des objectifs de chaque cuvée.

Nous effectuons des vinifications soignées et précises, afin de mettre en valeur nos raisins, fruits de notre terroir. Les vinifications sont réalisées par cépage et par parcelle, en nous adaptant au potentiel de chaque vigne et aux objectifs que nous nous sommes fixés pour chaque cuvée.

Nous investissons régulièrement dans le matériel de cave et de vinification afin de progresser chaque année dans notre recherche de qualité.

Aujourd'hui, c'est la 3ème génération avec Nathalie, ma fille, qui gère le développement commercial et le marketing du Domaine. Quant à moi, je continue de piloter la production sans concession pour la porter toujours plus haut.»

Henri Bour

**LA PASSION
D'UN VIGNERON,
L'HÉRITAGE D'UN
SAVOIR-FAIRE**



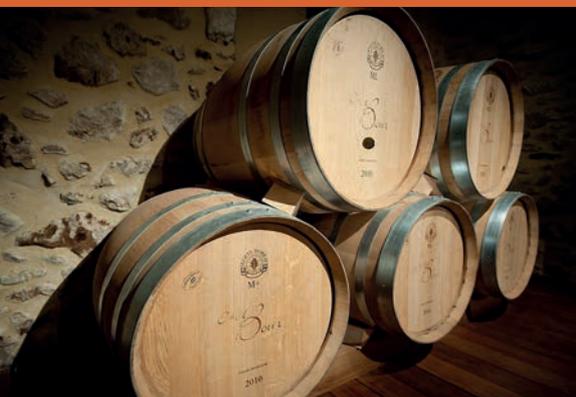
DES VINS DE CARACTÈRE



Le Domaine est implanté sur des terrasses d'alluvions anciens d'origine pliocène que les Romains avaient déjà remarquées comme le démontre la présence des vestiges d'une villa viticole, **le Fayn** (1^{er} Siècle).

L'âge moyen du Vignoble est de 35 ans avec un encépagement très qualitatif : 45% de **Syrah**, 45% de **Grenache** 10% **Cinsault** pour les cépages rouges. 60% de **Viognier** et 40% de **Marsanne**, **Roussanne** et **Grenache** blanc, pour les cépages blancs.

Au cœur de la Vallée du Rhône, l'appellation **Grignan-les-Adhémar** affiche son caractère. L'ensoleillement du Sud allié à l'encépagement du Nord donne des vins élégants, raffinés harmonieux, souples et expressifs.



■ Les Dames Blanches du Sud



■ Le Rosé de Grangeneuve

ÉVEILLEZ VOS SENS AVEC DES CUVÉES D'EXCELLENCE



■ Tentation de la Marquise

■ L'Initiale H

■ Vieilles Vignes

■ Syrrattitude

■ Terre d'Épices

■ La Truffière



LES BLANCS

LES DAMES BLANCHES DU SUD : Cuvée tout en fraîcheur et harmonie. Elle met en avant les quatre cépages blancs de notre appellation : Viognier, Roussanne, Marsanne et Grenache blanc.

V : Laissez-vous séduire par ce 100% Viognier vinifié et élevé en fût de chêne. Générosité, équilibre et longueur font de cette cuvée un grand vin gastronomique.

LE ROSÉ

LE ROSÉ DE GRANGENEUVE : Cet assemblage de Grenache et Cinsault affiche un bel équilibre frais et gourmand. Cette cuvée évoque les beaux jours et la Provence.

LES ROUGES

TENTATION DE LA MARQUISE : Notre 1^{ère} cuvée issue de l'agriculture biologique. Tout en expression sur des arômes intenses avec des notes de réglisse, cassis et de cerise noire.

L'INITIALE H : Avec une majorité de jeunes Grenache, cette cuvée fruitée, assez ample finit sur une jolie note poivrée. C'est le vin idéal pour les petites fêtes entre amis.

LES CUVÉES PRESTIGE

Sont issues de nos plus beaux terroirs et vieilles vignes de Syrah et de Grenache.

VIEILLES VIGNES : Avec ces deux cépages à part égale, cette cuvée souligne le caractère de notre terroir. Vin complexe et harmonieux tout en équilibre. Une belle promesse à garder.

SYRRATTITUDE : Ce 100% Syrah révèle densité, fraîcheur et persistance. Les tanins bien présents sont de très belle qualité. Un caractère singulier dû à une vinification particulière.

TERRE D'ÉPICES : est la cuvée coup de cœur des dégustateurs. Sa typicité autour des épices et ses notes boisées d'élevage s'harmonisent parfaitement avec la cuisine Méditerranéenne.

LA TRUFFIÈRE : tête de cuvée des rouges, cette cuvée parcellaire, 100% Syrah, met en évidence le côté racé du cépage et la noblesse du terroir. Une syrah élégante dotée d'une belle longueur.

L'Oenotourisme au fil des saisons



EN HIVER (de novembre à février)

Viognier & Truffes : Dégustation verticale
(plusieurs millésimes) autour du cépages Viognier en accord avec une déclinaison de mets à la truffe.
35€ à 50€ selon saison.

LES VENDANGES (Septembre)

« Dans la peau d'un vigneron » ... Le rêve de nombreux amateurs de vin. Une journée pour : vendanger, suivre l'arrivée de la vendange dans la cave (tri, égrappage, ...), dégustation des jus en fermentation, dégustation des cuvées en cours d'élevage en barriques... Et table champêtre autour des vins du Domaine.

Programme complet sur demande



TOUTE L'ANNÉE

Initiation à la Dégustation Sensorielle
(décrypter un vin avec ses sens : visuel, olfactif, gustatif)

Les Instants Gourmands :
la justesse des alliances mets et vins autour de tartines et planches fromage/charcuterie.

Balade pédagogique :
Balade dans notre vignoble évocation de la présence Romaine. Partez, en autonomie, à la découverte des cépages de Grignan-les-Adhémar, à pied, en vélo ou en quad !
(Devis sur demande)



CAVEAU DE DÉGUSTATION

OUVERT 7j/7

Entrée libre

du lundi au vendredi
de 9h à 12h30 et de 14h à 19h

Week-ends et jours fériés
de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h



**ACCUEIL DE GROUPES
SUR RENDEZ-VOUS.**

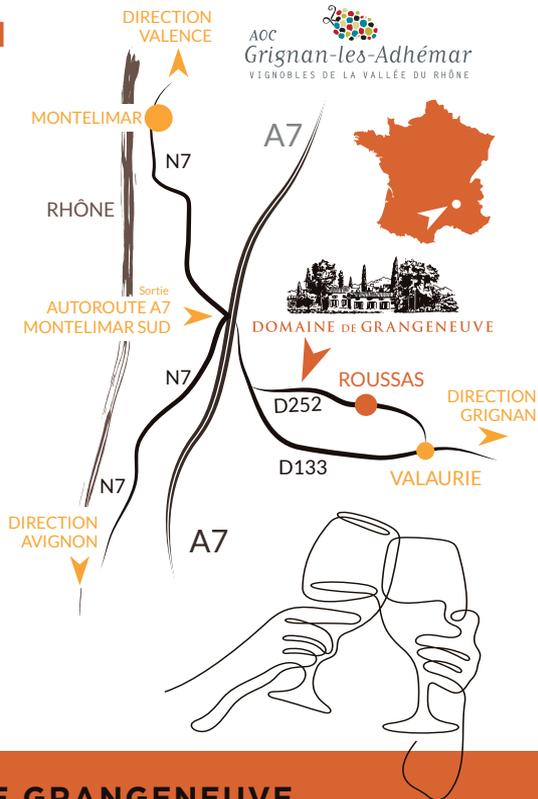
SUIVEZ-NOUS !



Domaine de Grangeneuve



@domainede_grangeneuve



DOMAINE DE GRANGENEUVE

1200 route des esplanes - 26 230 ROUSSAS

Tél : 04 75 98 50 22 - Fax : 04 75 98 51 09
e-mail : oh.bour@orange.fr

www.domainedegrangeneuve.fr

e-boutique : <http://domainesbour.com>