



—

CHÂTEAU DE GRAGNOS

DEPUIS 1710

—

**CHÂTEAU
DE GRAGNOS**

DEPUIS 1710



2 Domaine

3 Vignes

4 Équilibre

5 Caves

7 Vins

8 Cosmos

10 Léon

12 Lou Daro

14 Bout Du Monde

15 Contact

Domaine du Château de Gagnos



La nature et la famille au centre du projet

Le Château de Gagnos, domaine viticole fondé en 1710 et situé à Saint-Chinian dans l'Hérault, a été repris par Alain et Patricia Limaube.

Avec l'équipe de conseillers et d'experts qui les entoure, ils adoptent une approche en accord avec la nature environnante et les lieux dont ils sont tombés amoureux. Passionnés de jardins depuis toujours, ils réalisent un travail d'artisan, en traitant chaque pied de vigne avec le plus grand soin,

pour y sublimer la nature, en utilisant des techniques respectueuses du terroir et de l'environnement. Une transition vers le 100% bio qu'ils ont entreprise dès leur arrivée à Gagnos, il y a deux ans.

Entre collines et garrigues, rencontre avec le Château de Gagnos, dont les vignes, classées en appellation Saint-Chinian, s'épanouissent depuis plus de 300 ans sur des sols majoritairement argilo-calcaires.



Au pied des vignes

Le vignoble de 30 hectares, bordé de collines, garrigues et arbres fruitiers forme un écrin de biodiversité naturelle. Alain et Patricia ont fait le choix, dès la reprise du domaine en 2021, de se tourner vers l'agriculture biologique.

Au cœur de cet écosystème préservé qui donne aux raisins une saveur et des notes uniques, ils façonnent un terroir d'exception dans la partie sud de l'appellation Saint-Chinian.

La localisation des parcelles de vignes apporte aux cépages la fraîcheur typique des vins du domaine.

Au Château de Gragnos, la vigne est considérée comme un jardin dont on s'occupe avec attention pour révéler au plus près l'identité du terroir unique de Saint-Chinian.

Équilibre



Un équilibre naturel

Si les vignes occupent une place centrale dans le domaine, ce sont aussi près de 70 ha d'oliviers, d'arbres fruitiers et de garrigues qui contribuent à l'équilibre du biotope de la propriété. L'intégration et la cohabitation des différentes cultures sont une des particularités du domaine. Les différentes espèces animales et végétales vivent en symbiose

et s'apportent mutuellement les conditions de leur développement.

Le Château de Gragnos se situe à seulement une trentaine de kilomètres de la côte méditerranéenne et sur des collines aux pieds des Cévennes.



À la cave

Le chai, entièrement rénové, compte une trentaine de cuves en inox et cuves béton pouvant accueillir un peu plus de 2000 hectolitres de vin. Depuis la reprise du domaine en 2021, Alain et Patricia ont créé un chai à barriques et la mise en place de cuves ovoïdes « œufs de Beaune ».

Les vins se déclinent actuellement en deux couleurs, rosé et rouge en Appellation d'Origine Protégée Saint-Chinian et une cuvée en Vin de France. Prochainement, d'autres cuvées en rouge et blanc.

**CHÂTEAU
DE GRAGNOS**

DEPUIS 1710



Cosmos

AOP SAINT-CHINIAN



Ode à la nature, à la biodiversité végétale environnante



Cépages : grenache, mourvèdre



Nez : notes d'agrumes, de violette et de fleurs blanches



Bouche : un vin croquant, juteux et vivant



Terroirs : argilo-calcaires, grès



Vinification naturelle sans intrant



Elevage : 100% en cuve inox afin de préserver la pureté et la fraîcheur du fruit



Mets : salade de printemps, tapas, champignons Portebello gratinés



Température de service : 10°C

Garde : À consommer dans l'année



75 CL

Léon



Ode au "marin", le vent de Saint-Chinian



Cépages : syrah, merlot



Nez : puissant et enivrant



Bouche : fraîche, aux notes croquantes de groseille et de fraise



Terroirs : argilo-calcaires, grès



Vinification naturelle sans intrant



Elevage : 100% en cuve inox afin de préserver la pureté et la fraîcheur du fruit



Mets : poulet fermier rôti ; planche de charcuterie



Température de service : 14-16°C

Garde : 2 à 3 ans



75 CL

Lou Daro

AOP SAINT-CHINIAN



Ode aux oliviers, charme et volupté



Cépages : grenache, syrah, carignan



Nez : droit, expressif, au parfum de garrigue en été



Bouche : ample et ronde, fait éclater des notes de fruit mur et de framboise



Terroirs : argilo-calcaires, grès



Vinification naturelle sans intrant



Elevage : 100% en cuve inox afin de préserver la pureté et la fraîcheur du fruit



Mets : grillades ; carré d'agneau au miel et romarin



Température de service : 14-16°C

Garde : 2 à 5 ans



75 CL

Bout Du Monde

AOP SAINT-CHINIAN



Ode à la garrigue, à l'été et à ses saveurs



Cépages : grenache, syrah, mourvèdre



Nez : boisé et discret



Bouche : dense, ronde, voluptueuse, avec des notes empyreumatiques : chocolat et café



Terroirs : argilo-calcaires, grès



Vinification naturelle sans intrant



Elevage : 1/3 en fût de chêne et 2/3 en œufs de Beaune



Mets : ratatouille ; viandes rouges

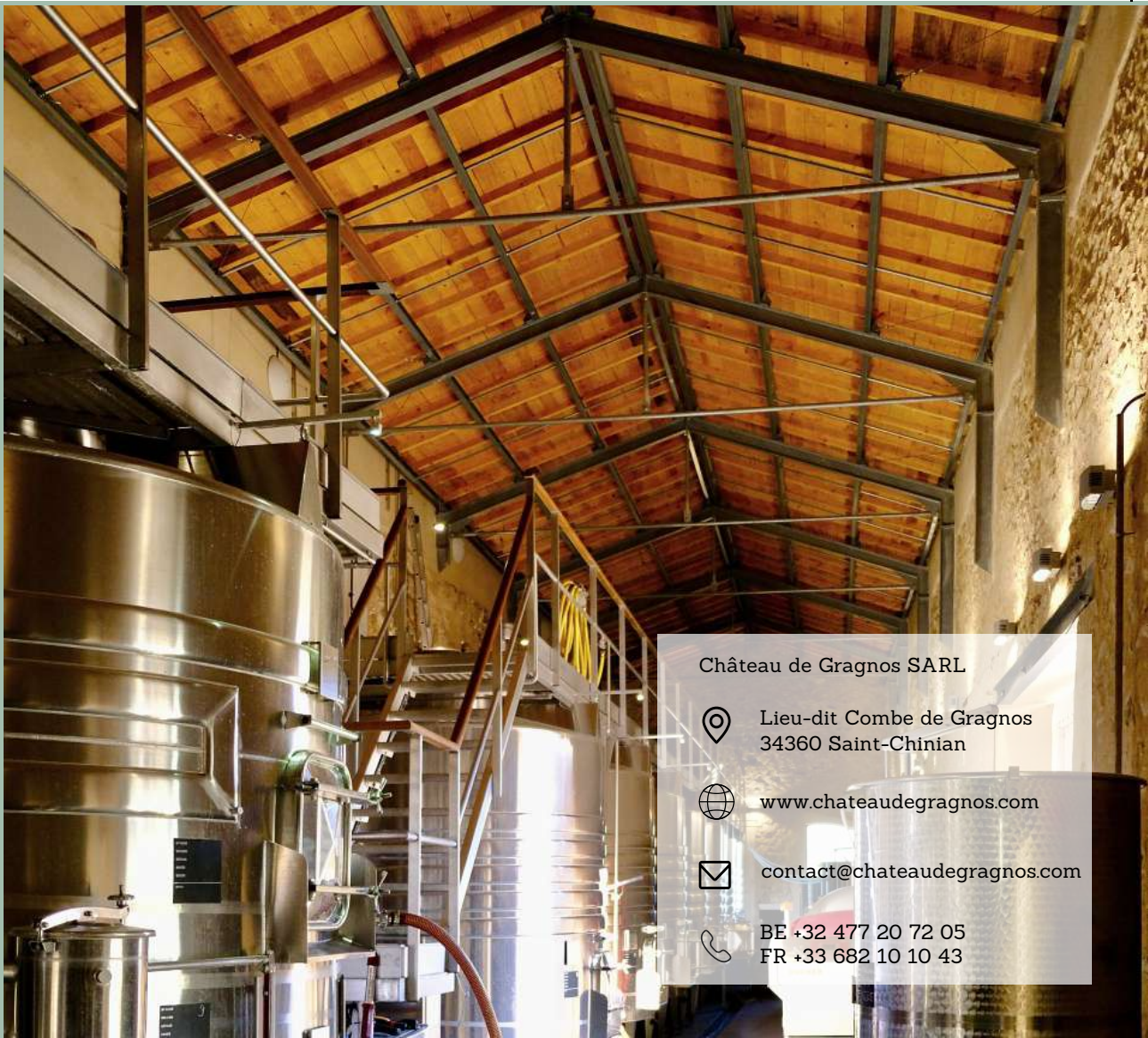


Température de service : 14-16°C
Garde : 5 à 10 ans



75 CL

Contact



Château de Gragnos SARL



Lieu-dit Combe de Gragnos
34360 Saint-Chinian



www.chateaudegragnos.com



contact@chateaudegragnos.com



BE +32 477 20 72 05
FR +33 682 10 10 43

**CHÂTEAU
DE GRAGNOS**

DEPUIS 1710

CHÂTEAU DE GRAGNOS

DEPUIS 1710

