

—  
**CHÂTEAU  
DE GRAGNOS**

DEPUIS 1710  
—

# Bout du Monde

## AOP Saint-Chinian

### VIN

Couleur : Rouge

Millésime : 2021

Nombre de bouteilles produites : 8.000 bouteilles

### TERROIR

Type de sols : Argilo-calcaire et grès

Climat : Méditerranéen sous l'influence des derniers coteaux avant les reliefs du Haut-Languedoc

Rendement : 35 hl/ha

Densité : 6000 pieds/ha

Age des vignes : 40 ans

Pratiques culturales : en conversion bio

### ASSEMBLAGE

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Ces raisins proviennent de nos vignes "Bout du Monde", un lieu perdu entre l'Aude et l'Hérault.

### VINIFICATION

Vendanges manuelles – Sélection poussée des raisins selon l'origine et la maturité - Vendanges égrappées en totalité – Fermentation en cuve inox – Vinification naturelle sans intrant

### ELEVAGE

Une partie est élevée en cuve ovoïdes béton "Oeufs de Beaune" ; l'autre, en fûts de deux vins

### DÉGUSTATION

Une ode à la garrigue, à l'été et à ses saveurs, au biotope tellement préservé de Gragnos. Un vin aux reflets profonds de rubis, un vin dense, rond et voluptueux qui fait la part belle aux fruits de l'été, aux griottes, framboises et prunes, ponctué d'épices et de notes empyreumatiques : chocolat et café. La bouche est structurée avec une profondeur et une fraîcheur propres au Château de Gragnos.

Un vin idéal pour accompagner un bon repas entre amis.

Température de service : 15 – 16 °C

Garde : 5 ans

### PRIX DE VENTE (public)

14,50 € TTC



Château de Gragnos SARL

Lieu-dit Combe de Gragnos 34360 Saint-Chinian

[www.chateaugragnos.com](http://www.chateaugragnos.com)

E-mail : [barbara@chateaugragnos.com](mailto:barbara@chateaugragnos.com) - Tél. 06 82 10 10 43

—  
**CHÂTEAU  
DE GRAGNOS**

DEPUIS 1710  
—

# Lou Daro

## AOP Saint-Chinian

### VIN

Couleur : Rouge

Millésime : 2022

Nombre de bouteilles produites : 15.000 bouteilles

### TERROIR

Type de sols : Argilo-calcaire et grès

Climat : Méditerranéen

Rendement : 35 hl/ha

Densité : 6000 pieds/ha

Age des vignes : 40 ans

Pratiques culturales : en conversion bio depuis l'été 2021

### ASSEMBLAGE

Cépages : Grenache, Syrah et Carignan

### VINIFICATION

Sélection poussée des raisins selon l'origine et la maturité - Vendanges égrappées en totalité - Fermentation en cuve inox - Vinification naturelle sans intrant

### ELEVAGE

100 % en cuve inox pour préserver la pureté et la fraîcheur du fruit

### DÉGUSTATION

Une invitation au voyage des sens.

Ce vin rouge séduit par son caractère subtil et intensément fruité.

Sa robe présente un rouge profond aux reflets violets. Le nez est droit et expressif sur des notes de garrigue. La bouche est ample et ronde et fait éclorre des notes de fruits mûrs et de framboise. La finale est toute en finesse, tendue, et laisse un côté frais et suave sur le palais.

On accordera "Lou Daro" avec des grillades ou un carré d'agneau au miel et romarin.

Température de service : 15 - 16 °C

Garde : 5 ans

### PRIX DE VENTE

11,50 € TTC



Château de Gragnos SARL  
Lieu-dit Combe de Gragnos 34360 Saint-Chinian  
[www.chateaudegragnos.com](http://www.chateaudegragnos.com)  
E-mail : [barbara@chateaudegragnos.com](mailto:barbara@chateaudegragnos.com) - Tél. 06 82 10 10 43

## VIN

Couleur : Rouge

Millésime : 2022

Nombre de bouteilles produites : 15.000 bouteilles

## TERROIR

Type de sols : Argilo-calcaire et grès

Climat : Méditerranéen

Rendement : 35 hl/ha

Densité : 5000 pieds/ha

Age des vignes : 30 ans

Pratiques culturales : en conversion bio

## ASSEMBLAGE

Cépages : 60% Syrah et 40 % Merlot

## VINIFICATION

Sélection poussée des raisins selon l'origine et la maturité - Vendanges égrappées en totalité – Fermentation en cuve inox – Vinification naturelle sans intrant

## ELEVAGE

100 % en cuve inox pour préserver la pureté et la fraîcheur du fruit

## DÉGUSTATION

Ode au « marin », le vent de St Chinian

La cuvée "Léon", dont le nom est une référence aux chants des 3 paons "mascottes" du Château dévoile un nez puissant et complexe.

L'attaque en bouche est vive et fraîche sur des notes croquantes de groseille et de fraise. Les tanins sont souples et soyeux. La finale est longue et délicate.

On accordera "Léon" avec un poulet fermier rôti ou une planche de charcuterie.

Température de service : 14 – 16 °C

Garde : 3 ans

## PRIX DE VENTE (public)

8,95 € TTC



—  
**CHÂTEAU  
DE GRAGNOS**

DEPUIS 1710  
—

# Cosmos

## AOP Saint-Chinian

### VIN

Couleur : Rosé

Millésime : 2022

Nombre de bouteilles produites : 10.000 bouteilles

### TERROIR

Type de sols : Argilo-calcaire et grès

Climat : Méditerranéen

Rendement : 35 hl/ha

Densité : 5000 pieds/ha

Age des vignes : 30 ans

Pratiques culturales : en conversion bio depuis l'été 2022

### ASSEMBLAGE

Cépages : Grenache et Mourvèdre

### VINIFICATION

Sélection poussée des raisins selon l'origine et la maturité - Vendanges égrappées en totalité - Fermentation en cuve inox - Vinification naturelle sans intrant

### ELEVAGE

100 % en cuve inox pour préserver la pureté et la fraîcheur du fruit

### DÉGUSTATION

Ce rosé dévoile une magnifique robe rosé clair. Au nez, les notes d'agrumes, de violette et de fleurs blanches dominant.

En bouche, l'attaque est fraîche. Le vin est croquant, juteux et vivant. Le cœur de bouche dévoile une belle amplitude au palais, de la rondeur et finale persistante.

On dégustera ce rosé avec une salade de printemps, des tapas, des champignons Portobello gratinés accompagnés de tomates et mozzarella ou encore une queue de lotte au safran.

Température de service : 10°C

Garde : 2-3 ans

### PRIX DE VENTE (public)

9,95 € TTC



Château de Gragnos SARL  
Lieu-dit Combe de Gragnos 34360 Saint-Chinian  
[www.chateaudegragnos.com](http://www.chateaudegragnos.com)

E-mail : [barbara@chateaudegragnos.com](mailto:barbara@chateaudegragnos.com) - Tél. 06 82 10 10 43