



RHÔNE

Vallée du Rhône méridionale

2024

FÊTE DES VINS

Région du Rhône

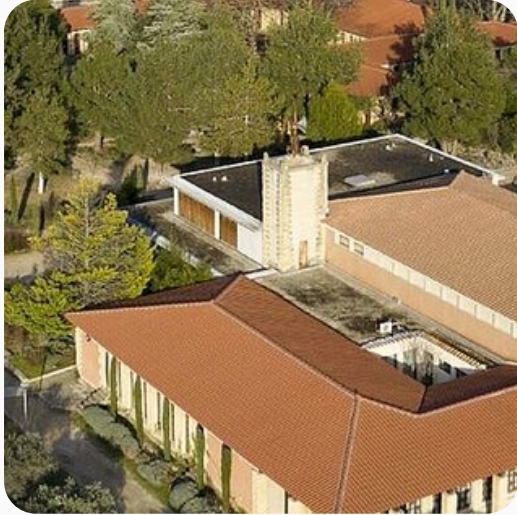
Deuxième plus grand vignoble de France

Les vins de la vallée du Rhône ont le caractère affirmé et la couleur de leur terroir, né d'un savoir-faire ancestral. Les vins rouges du nord de la vallée sont suaves et élégants, ceux du sud sont souvent plus généreux en alcool mais vieillissent également avec bonheur.

Sur six départements, 66 572 ha de vignes, produisent annuellement 2 710 000 hl de vins rouges, rosés, blancs secs et mousseux ou de vins doux naturels.

De nombreux cépages composent les vins avec, pour les plus connus : syrah, grenache noir ou mourvèdre pour les rouges, viognier, marsanne ou clairette pour les blancs.





DOMAINE LOUIS GIRAUD

Ventoux / Versant sud Rouge



Beaumes-de-Venise

AOC Ventoux

Après une sélection rigoureuse des raisins de leur meilleures parcelles, la cuvée « **VERSANT SUD** » est élaborée à la cave des vignerons engagés RHONEA à Beaumes-de-Venise.

Elle est commercialisée dans leur boutique de producteurs et dans les lycées viticoles (GIE Club des écoles des lycées viticoles de France).

D'une superficie de 8 ha, il est situé en zone d'appellation **AOC VENTOUX**, sur un sol argilo-calcaire et graveleux. Les cépages cultivés sont représentatifs de l'appellation (Grenache, Cinsault, Carignan).

Leur vignes implantées sur le versant sud du Géant de Provence, fournissent des raisins de qualité dont une partie est récoltée et triée à la main, avec la participation d'apprenants.



CHATEAU MONGIN

Châteauneuf-du-Pape / BIO
 Côtes-du-Rhône-Villages /
 Les Peyrières BIO



Sud Vallée du Rhône

Certifié BIO / AOC et AOP

Situé à mi-chemin entre Orange et Châteauneuf-du-Pape, leur vignoble se répartit sur **3 sites**, Mongin, Les Peyrières et Maucoil, leur permettant ainsi de proposer des vins variés.

Le vignoble entourant le lycée offre un terroir distinct caractérisé par des sols loessiques et sablonneux. Avec ses 21 hectares, dont 4 en appellation Châteauneuf-du-Pape et 11 en appellation Côtes-du-Rhône Villages.

L'élevage des vins blancs se déroule sur lies fines à basse température (10 à 12°C) pendant l'hiver, soit en cuve inox et en œuf pour le Côtes-du-Rhône, soit en barriques pour le Châteauneuf-du-Pape.

Concernant, l'élaboration des vins rouges, la durée de cuvaison dépend du type de vins à élaborer et du millésime : IGP Principauté d'Orange (8 à 10 jours), Côtes-du-Rhône et Côtes-du-Rhône Villages (10 à 12 jours) et Châteauneuf-du-Pape (21 à 30 jours).