

CHÂTEAU DE GRAGNOS



Click here to access the website

The picnic will be organized in the vineyards of Montmajou with a panoramic view down to the sea and a beautiful capitelle.

**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 Gragnos



La nature et la famille au centre du projet

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

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 Gragnos, il y a deux ans.

Entre collines et garrigues, rencontre avec le Château de Gragnos, 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

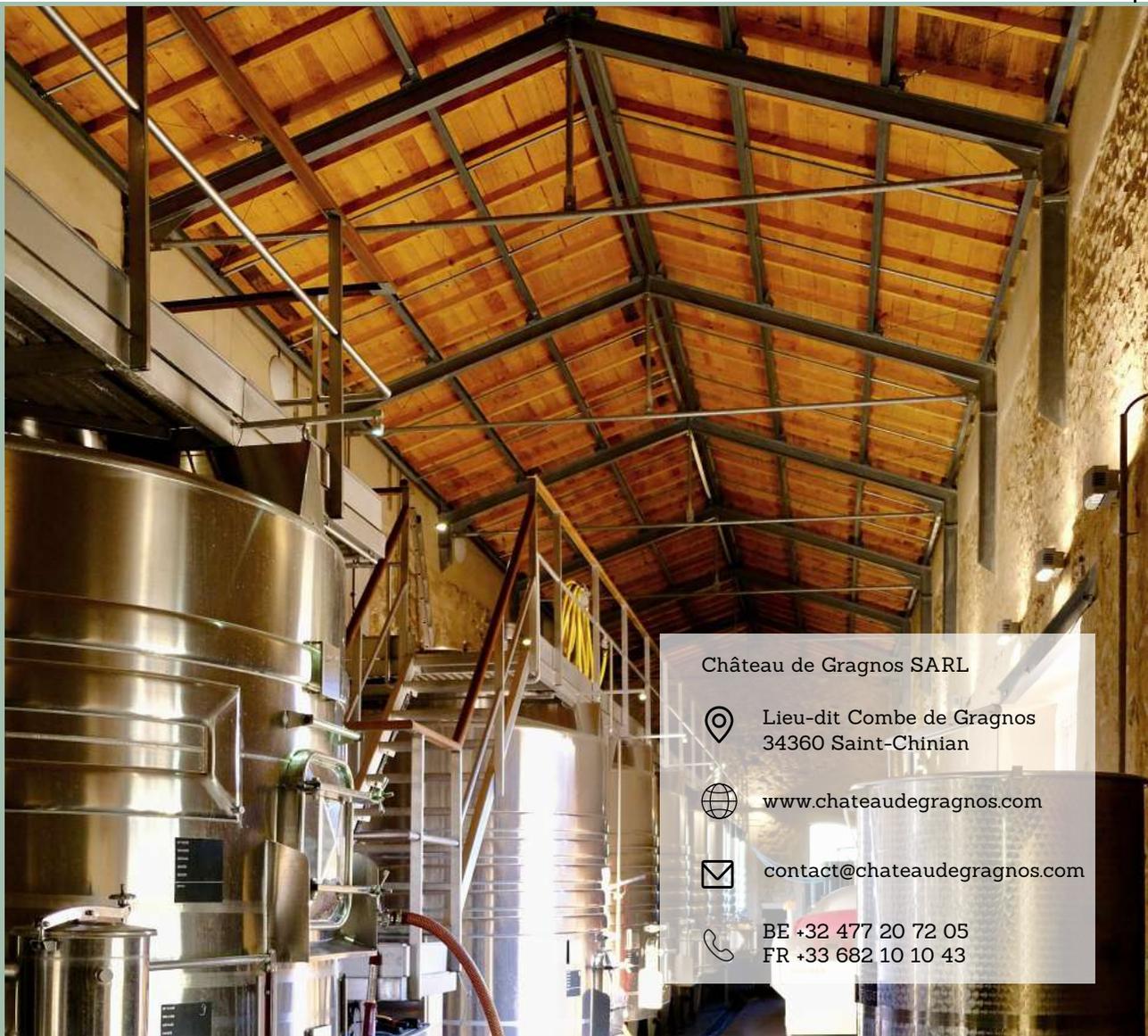


Température de service : 14-16°C
Garde : 5 à 10 ans



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



—
**CHÂTEAU
DE GRAGNOS**

DEPUIS 1710
—

Dolmen
AOP Saint-Chinian
2021



VIN

Couleur : Rouge

Millésime : 2021

Nombre de bouteilles produites : 3.500 bouteilles

TERROIR

Type de sols : Argilo-calcaire et grès

Climat : Méditerranéen, sous l'influence des reliefs du Haut-Languedoc

Rendement : 35 hl/ha

Densité : 5000 pieds/ha

Age des vignes : 40 ans

Pratiques culturales : en conversion bio

ASSEMBLAGE

Cépages : 40% Syrah, 35% Grenache, 25% Mourvèdre

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

Élevé en fûts de chêne. Une partie en fûts neufs et l'autre en fûts de deux vins.

DÉGUSTATION

Un vin au nez intense de fruits murs et d'épices. À la dégustation, le Dolmen est puissant et surprend par sa finale toute en finesse. Les tanins soyeux sont gourmands et très longs en bouche.

Un vin idéal pour accompagner de la viande rouge comme un carré d'agneau.

Température de service : 15 – 16 °C

Garde : 5 - 10 ans



Château de Gragnos SARL

Lieu-dit Combe de Gragnos 34360 Saint-Chinian

www.chateaugragnos.com

Barbara Hiernaux - +33 682 10 10 43 - E-mail: barbara@chateaugragnos.com

—
**CHÂTEAU
DE GRAGNOS**

DEPUIS 1710
—

Bout du Monde

AOP Saint-Chinian

2021



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 reliefs du Haut-Languedoc

Rendement : 35 hl/ha

Densité : 6000 pieds/ha

Age des vignes : 40 ans

Pratiques culturales : en conversion bio

ASSEMBLAGE

Cépages : 40% Syrah, 35% Grenache, 25% Mourvèdre

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 de la viande rouge comme un carré d'agneau.

Température de service : 15 – 16 °C

Garde : 5 ans



Château de Gragnos SARL

Lieu-dit Combe de Gragnos 34360 Saint-Chinian

www.chateaudegragnos.com

Barbara Hiernaux - +33 682 10 10 43 - E-mail: barbara@chateaudegragnos.com

—
**CHÂTEAU
DE GRAGNOS**

DEPUIS 1710
—

Lou Daro
AOP Saint-Chinian

2022



VIN

Couleur : Rouge

Millésime : 2022

Nombre de bouteilles produites : 10.000 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 : 40% Syrah, 35% Grenache, 25% 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 éclore 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



Château de Gragnos SARL

Lieu-dit Combe de Gragnos 34360 Saint-Chinian

www.chateaugragnos.com

Barbara Hiernaux - +33 682 10 10 43 - E-mail: barbara@chateaugragnos.com

—
**CHÂTEAU
DE GRAGNOS**

DEPUIS 1710
—

Léon
VIN DE FRANCE
2022



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



Château de Gragnos SARL

Lieu-dit Combe de Gragnos 34360 Saint-Chinian

www.chateaugragnos.com

Barbara Hiernaux - +33 682 10 10 43 - E-mail: barbara@chateaugragnos.com

—
**CHÂTEAU
DE GRAGNOS**

DEPUIS 1710
—

Cosmos
AOP Saint-Chinian
2022



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 : 60% Grenache, 40% 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



Château de Gragnos SARL

Lieu-dit Combe de Gragnos 34360 Saint-Chinian

www.chateaugragnos.com

Barbara Hiernaux - +33 682 10 10 43 - E-mail: barbara@chateaugragnos.com