



Château Puy De Guirande

Carine NAZELLI

La qualité que tu apprécies le plus chez tes amis ?

La sincérité

Ta devise ?

Qui vivra verra

Le voyage que tu aimerais faire ?

La Nouvelle Zélande en famille pour partager ce que j'ai eu la chance de découvrir il y a quelques années

Ce que tu aimes dans le vin ?

Quand on ouvre une bouteille de vin on pense au travail du vigneron, qui se remet en question chaque

Après mon baccalauréat, j'ai choisi de me former en BTS viticulture-œnologie, puis j'ai poursuivi jusqu'au diplôme national d'œnologue. Désireuse d'élargir mes horizons, je suis partie en Nouvelle-Zélande découvrir d'autres méthodes de vinification et une culture viticole différente. Ce voyage m'a surtout confirmé une évidence : l'endroit où je souhaitais vivre, c'est dans mon village d'enfance, à Val-de-Livenne. À mon retour, j'ai partagé mon temps entre les vendanges chez un négociant vinificateur et le travail sur l'exploitation familiale. En 2015, j'ai acquis mes premières vignes, tout en continuant à travailler main dans la main avec mes parents pendant près de dix ans. Ces années m'ont permis d'apprendre à leurs côtés et de m'enrichir de leur expérience. En 2025, j'ai naturellement repris le domaine à leur départ en retraite. Mon ambition est simple : poursuivre leur travail avec la même exigence et le même respect du terroir, afin de préserver cet héritage familial et, peut-être un jour, le transmettre à mon tour.



Château Puy De Guirande

BORDEAUX

Village : Val-de-Livenne

Surface totale du vignoble : 17 hectares

Terroir : Sols sablo-graveleux – 20 ans d'âge moyen – 20 mètres d'altitude

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques à la fin septembre. Remontages et délestage pendant la fermentation alcoolique, maîtrise des températures. A la suite de la fermentation malolactique, soutirage puis élevage en cuve béton.

Assemblage : 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Commentaires de dégustation : La robe est grenat. Le nez plaisant est un délicat mélange de notes florales et fruitées. En bouche, une belle attaque pleine de sève avec beaucoup de fraîcheur, se fond sur des tanins réglissés. Un vin harmonieux et aromatique.

Accords mets et vins : Viandes blanches

