

Françoise Casaubieilh & Pierre Coulomb

Nos vignes se gorgent de soleil, puisent dans le sol et dans le vent l'énergie et les éléments naturels qui fourniront la matière première à l'origine de nos cuvées. Quinzième génération de vignerons, nous intégrons progressivement des pratiques modernes aux méthodes traditionnelles pour affiner notre approche naturelle de la vigne et du vin. Les vifications sont 100% naturelles, en barrique et se poursuivent par des élevages longs (jusqu'à 36 mois) en cuve puis en bouteille. A la vigne, nous sommes certifiés bio et poursuivons notre recherche permanente d'équilibre entre la vigne et son environnement, dans l'esprit de la biodynamie. La visite du chai, le site et la convivialité de l'accueil ne vous laisseront pas indifférents.

Nos produits :

- ✓ **Vin blanc de terroir et de gastronomie** sec, demi-sec, moelleux et vendanges tardives.
- ✓ **Apéritifs naturels à base de vin.**
- ✓ **Eau-de-vie artisanale.**

Points de vente :

- ✓ **Sur le domaine :** tous les jours sur rendez-vous.
- ✓ **Sur les marchés :**
 - Marchés de Producteurs de Pays, page 129.
- ✓ **En magasin :** Maison des Vins du Jurançon à Lacommande, page 137.

Visite du domaine :

- ✓ Sur rendez-vous.
- ✓ Nous accueillons les groupes jusqu'à 20 personnes.
- ✓ **Portes ouvertes :** notre domaine participe aux «Portes Ouvertes sur la Route des Vins du Jurançon», page 137.

DOMAINE GUIARDEL

93 chemin Bartouille
64360 MONEIN

43°19'39.0"N 0°33'54.0"W

05 59 21 31 48

vin@guirardel.fr
www.guirardel.fr

