



## PRODUITS

**Le Rosé** - 100% Grenache, rosé très pale à la teinte vive; un nez ouvert avec ses originalités comme des notes de fleurs et de melon et un volume en bouche agréable et tonique en finale.

**Les Garrigues blanc** - Assemblage de Grenache Blanc, Viognier et Roussanne; une complexité aromatique identitaire du terroir de grès, une belle fraîcheur et de la tension complétées par un important volume en bouche.

**Cuvée Domaine** - 100% Carignan en Macération carbonique !

**Les Garrigues** - 100% Syrah; Terroir le plus au nord de l'exploitation, les coteaux de grès offrent à ce vin une complexité aromatique et une grande fraîcheur qui subliment les notes épicées de la Syrah.

**Massay** - Assemblage de Grenache et Syrah ; Terroir de la partie meridionale de la Vallée du Rhône; vin puissant et de caractère il vous enchantera avec ses arômes de fruits mûrs.

**Les Galets** - Les Raisins à l'équilibre et la vinification en demi muids respectueuse de ce grand terroir de galets roulés exacerbent la complexité aromatique. Un vin alliant puissance et élégance.

Voici un aperçu des grands classiques de notre gamme - Nouveautés et exclusivités sont à découvrir au caveau de vente.

## DOMAINE TARDIEU FERRAND

1000 ROUTE D'UZÈS D3b  
30210 ARGILLIERS

[www.domainetardieuferrand.fr](http://www.domainetardieuferrand.fr)  
[domainetardieuferrand@gmail.com](mailto:domainetardieuferrand@gmail.com)  
06.27.75.21.61  
06.16.51.63.55

Caveau de vente ouvert toute l'année  
Ouvert le dimanche  
Horaires à consulter sur notre site  
internet, page Facebook ou directement  
par téléphone



DOMAINE TARDIEU FERRAND



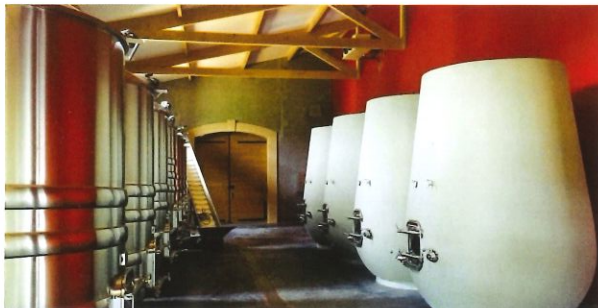
**F** Notre logo, signature de notre entreprise et support de notre histoire: "Un F confondu dans un T" ou "un T confondu dans un F" pour représenter l'union de deux personnes et un triangle qui connecte nos deux lieux d'exploitation et notre chai; ce point central:  
Le projet de toute une vie !

Le Domaine Tardieu Ferrand est un trait d'union entre deux personnes mais aussi entre deux exploitations: une près d'Uzès, sur les premiers contreforts des Cévennes et l'autre dans la partie la plus méridionale de la Vallée du Rhône.

Animés par la même passion, notre première production concernait le millésime 2015, tous deux œnologues de formation nous souhaitons vinifier des vins de qualité. Ainsi, la production est limitée afin de pouvoir y porter toute l'attention nécessaire.

La création de notre cave particulière au milieu de nos deux lieux d'exploitation vient de s'achever ! Après de longues recherches, un point central, comme une évidence : le village d'Argilliers, petite commune à proximité du Pont du Gard.

**Plongez désormais au coeur de la production dans notre caveau de vente avec vue directe sur le chai et les barriques !**



## Impossible de parler d'un vin sans évoquer le terroir !

Cette incroyable notion regroupant les 4 éléments qui façonnent un vin: La terre, la vigne, le climat et nous : les vignerons !

Les deux parties de l'exploitation, séparées par 30 kilomètres nous offrent une grande diversité. La partie la plus au nord, entre coteaux et garrigues présente un sol de grès, un climat plus humide et froid et moins exposé au mistral. Inversement, les vignes le plus au sud présentent des sols de galets roulés, un climat chaud et sec accompagné par le mistral.

Afin d'exprimer au mieux le potentiel de nos terroirs et d'obtenir des raisins de qualité, nous attachons un soin particulier au vignoble avec une agriculture raisonnée, des travaux en vert poussés, un travail du sol, une vendange manuelle et un suivi minutieux.



## Les vinifications sont minutieuses et poussées

Avec de longues macérations et un travail quotidien des chapeaux de marc; elles sont, ainsi que les élevages, définies en fonction des profils.

La grande majorité de notre gamme est élevée 12 mois en fûts de chêne ou demi muids. Le matériel de vinification est adapté à de petits volumes nous permettant ainsi de conserver la typicité de chaque parcelle jusqu'aux assemblages.

Bien que nos terroirs nous permettent de revendiquer différentes AOP, nous avons pris la décision de vinifier l'ensemble de notre gamme sous la dénomination IGP Côteaux du Pont du Gard.

En effet, nous souhaitons jouir d'une liberté maximale pour nos vinifications : vinifier des hauts de gamme en monocépage, des produits originaux ...

