

TYRAND

CHARLES TYRAND

Route de Nyons 26170 Mollans sur Ouvèze
+33 (0) 4 75 28 75 53 vignoble-tyrand@wanadoo.fr

Le Vignoble Charles TYRAND, une Histoire...

Huit générations ont contribué à donner aujourd'hui le Vignoble Charles TYRAND. En 1989, Jean-Michel Tyrand encore étudiant (BTS viti oeno) vinifie les premiers HL de vin aidé par ses parents Maurice et Marie-Thérèse et son oncle TYRAND Jean. Le Vignoble Charles TYRAND est créé en 1991 sous forme de société avec création de la cave que vous connaissez de nos jours. Celle-ci s'est construite en plusieurs étapes et le millésime 1993 a été vinifié dans la cave actuelle.

Aujourd'hui, Jean-Michel a vinifié son 26ème millésime. Les vins qu'il crée aujourd'hui reflètent son expérience et un savoir-faire acquis au fil des années.

Un petit coin de Paradis....

Mollans sur Ouvèze est un petit village de la Drôme Provençale. Peuplé par 1000 habitants, petits commerces où continue de vivre la Tradition.

A visiter : son château restauré et ses remparts les ruelles du village qui montent vers l'Eglise, sa fontaine et son lavoir connus parmi les plus beaux de Provence.

Le village vous accueille toute l'année dans la douceur de son micro-climat à l'abri du mistral et d'un ensoleillement généreux.

A quelques minutes vous découvrirez le Mont-Ventoux ainsi que les hauts lieux de notre chère Provence : Vaison-la-Romaine, Orange, Avignon, Carpentras...

Notre Vignoble...

Nos terres se trouvent sur les communes de Mollans sur Ouvèze, Faucon, Buis-les-Baronnies, Pierrelongue et Rochebelle. Nous y produisons des AOP Côtes du Rhône et Côtes du Rhône village Puyméras et Rochebelle ainsi que des IGP et des vins de France.

Situé sur des parcelles en terrasses, nos vignes sont dans des conditions optimales d'ensoleillement, les nuits fraîches confèrent une belle fraîcheur à nos vins. Juchés au pied du Mont-Ventoux, à 300 mètres d'altitude, nos plants sont issus d'un sol argilo-calcaire.

Nous cultivons tous nos produits dans le respect de l'environnement et des traditions. Les vignes sont cultivées de façon naturelle, nous pratiquons la lutte raisonnée en utilisant les produits chimiques que lorsque le risque sur la vigne est trop fort.

Notre philosophie concernant les vins est la même : utilisation modérée du SO2 (soufre conservateur pour les vins), tout dépôt dans nos bouteilles est naturel, c'est un élevage pendant plusieurs mois qui nous assure une clarification naturelle de nos vins.

Les vins sont vinifiés, élevés et mis en bouteilles sur le Domaine par nos soins.