



www.gardine.com

CHÂTEAUNEUF -DU- PAPE TRADITION



TERROIR

Les sols très caillouteux sont constitués pour l'essentiel de gros quartz roulés, mélangés à de l'argile rouge sableuse.

Ce secteur est le plus sec des Côtes du Rhône, avec un Mistral dominant et l'ensoleillement d'environ 2800 heures par an. La chaleur emmagasinée par les cailloux dans la journée est restituée la nuit.



VINIFICATION

La récolte est manuelle, en caissettes. Tri à l'arrivée au chai, assemblage puis fermentation alcoolique thermo-régulée avec pigeage régulier du moût et fermentation malolactique. Élevage en barriques environ 12 mois.



SERVICE

Température de service : 18°C

Accords mets et vins : sur tous les gibiers, repas de chasse, mais aussi les mitonnés telle une daube à la provençale, les viandes rouges grillées, les poêlées de champignons.



CEPAGES



- 40% Grenache
- 30% Mourvèdre
- 30% Syrah

DEGUSTATION



La robe est pourpre aux reflets violets.

Le nez révèle des notes de fruits noirs, confiturés, de chair de cerise, de kirsch, de réglisse et d'épices...

La bouche est ample et gourmande, avec des tanins serrés, denses et veloutés.

POTENTIEL DE GARDE



De 5 à 10 ans.