



CHÂTEAU DE LA GARDINE

FAMILLE BRUNEL - VIGNERONS DEPUIS 1670

www.gardine.com

AROMATIQUE
&
CHARNU

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE LES HAUTS DE LA GARDINE

TERROIR

Les cailloux du diluvium alpin, plus connus sous le nom de « galets roulés », apportent du corps et de la structure.

Les calcaires de l'urgonien sont essentiels pour obtenir une belle minéralité et de la fraîcheur.

Les sols bruns et les safres donnent de la finesse et de l'élégance.

CEPAGES

- 80% Grenache
- 20% Syrah

DEGUSTATION

Cet assemblage de Grenache et Syrah doit ses tanins fins et soyeux à la jeunesse des vignes. Ses arômes de fruits noirs et son parfait équilibre lui permettent un service immédiat avec les plats traditionnels. Servi légèrement rafraîchi, il peut très bien se déguster avant le repas ou pour finir la soirée.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles, en caissettes. Tri rigoureux, éraflage, puis assemblage des cépages avant fermentation alcoolique.

Élevage en cuves.

SERVICE

Température de service : 15°C

Accords mets et vins : plats traditionnels.



CHÂTEAU DE LA GARDINE – CHÂTEAU SAINT ROCH – BRUNEL DE LA GARDINE

+ 33 (0)4 90 83 73 20 / www.gardine.com

Pour venir nous rendre visite : caveau@gardine.com

Contacts professionnels : commande@bpf-brunel.com (France), export.gardine@gardine.com (Export)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.