



**BRUNEL DE LA GARDINE**  
Vignoble en Vallée du Rhône

AROMATIQUE  
&  
CHARNU

## GIGONDAS



### TERROIR

Son vignoble se situe exclusivement dans la commune du même nom, au cœur de la Vallée du Rhône en bordure des Cévennes dans le département de la Vaucluse. Régulièrement cité par Plinius l'ancien dans son *Histoire naturelle*, le Gigondas a été développé par les Romains qui avaient choisi ce terroir en particulier pour élaborer des vins de grande qualité et puissants.



### VINIFICATION

Longue période de macération préfermentaire sous contrôle des températures. Celle-ci favorise une riche extraction en arômes. Elevage mixte en cuves et en barriques.



### SERVICE

Température de service : servir rafraîchi entre 16 et 18°C.

Accords mets et vins : il accompagnera les civets et les viandes mijotées.



### CEPAGES

Grenache  
Syrah



### DEGUSTATION

La robe est pourpre avec des reflets olets.

Le nez puissant et charnu qui dévoile d'intenses arômes de fruits rouges agrémentés de notes poivrées et épicées.

En bouche très équilibrée et dotée d'une belle structure avec une longue persistance en bouche.

### POTENTIEL DE GARDE

De 10 à 15 ans.

