



BRUNEL DE LA GARDINE

Vignoble en Vallée du Rhône

FRUITE
&
GENEREUX

RASTEAU

SÉLECTION PARCELLAIRE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE



TERROIR

Au Nord, les vignes sont plantées en terrasse ce qui permet une utilisation optimale de l'espace. Les principaux sols sont argileux, caillouteux ou granitiques.

Au Sud, les vignes sont plantées sur de vastes étendues et sont protégées du vent par des haies de cyprès et de peupliers. Les principaux sols calcaires ou sableux.



VINIFICATION

Fermentation et macération entre 10 et 25 jours, puis élevage en cuves.



SERVICE

Température de service : servir rafraîchi entre 14 et 16°C.

Accords mets et vins : il est l'allié des grillades et agrémentera les légumes provençaux. Une épaule d'agneau au thym, un poulet grillé au romarin...

CEPAGES

- 80% Grenache
- 10% Syrah
- 10% Mourvèdre



DEGUSTATION

La robe est d'une couleur grenat rouge profond, le disque est limpide.

Au nez, une belle amplitude aromatique de fruits noirs, de pruneaux et de réglisse mêlés d'une pointe de cuir. Il exprime toute la richesse de la garrigue.

En bouche, un vin gourmand et vif aux tanins serrés et équilibrés par une belle minéralité.

POTENTIEL DE GARDE

De 5 à 7 ans.

