



BRUNEL DE LA GARDINE
Vignoble en Vallée du Rhône



VACQUEYRAS



TERROIR

Située dans la partie des Côtes du Rhône méridionaux, l'appellation s'étend sur deux communes : Vacqueyras et Sarrians, sur la rive gauche de la rivière de l'Ouvèze, au pied des Dentelles de Montmirail. Le vignoble recouvre de larges terrasses formées par l'Ouvèze, entre 60 et 100 mètres d'altitude, où l'on retrouve un sol de galets roulés, de grès et de silex mêlés à des fragments calcaires.



VINIFICATION

Fermentation sous température contrôlée pendant 20 à 25 jours et élevage en cuves inox.



SERVICE

Température de service : servir rafraîchi entre 15 et 16°C.

Accords mets et vins : il sera l'allié des gibiers à plumes également de chevreuil mais aussi de l'agneau de printemps, des petits légumes farcis de Provence ou des canards rôtis et des canettes farcies.



CEPAGES



- 80% Grenache
- 15% Syrah
- 5% Mourvèdre

DEGUSTATION



Une robe de couleur bien soutenue et profonde.

Au nez, des arômes de petits fruits rouges, de violette puis de réglisse, de sous-bois et de poivre blanc.

Une bouche ronde, ample et très harmonieuse. Une finale longue et persistante aux tanins soyeux.

POTENTIEL DE GARDE



De 2 à 7 ans.