



www.gardine.com



BRUNEL DE LA GARDINE

Vignoble en Vallée du Rhône

FRUITE
&
GENEREUX

CAIRANNE



TERROIR

Ce cru se situe sous le haut village de Cairanne dans le nord du Vaucluse au pays des Dentelles de Montmirail, entre l'Aygues et l'Ouvèze. Ses origines remontent à l'Antiquité. Ce vignoble était cultivé par les Gaulois et les Romains avant de sombrer sous le joug des Barbares. Mais, c'est au Moyen-Age qu'il connut un nouvel essor, en s'étendant aux abords de son village sur les vastes plaines environnantes, sous l'ordre des Templiers, des Hospitaliers et enfin des Papes.



VINIFICATION

Fermentation 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. Un très beau mariage avec l'olive noire.

CEPAGES



- o Grenache
- o Syrah

DEGUSTATION



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

Au nez, sa dominante de syrah lui accorde 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 velouté qui présente des tannins fins et une finale onctueuse.

POTENTIEL DE GARDE



De 5 à 8 ans.

