



www.gardine.com



BRUNEL DE LA GARDINE

Vignoble en Vallée du Rhône

AROMATIQUE
&
CHARNU

CORNAS



TERROIR

Ce vignoble, d'une petite centaine d'hectares, siège sur la seule commune du même nom, au cœur du département de l'Ardèche, rive droite du Rhône. Le nom Cornas signifie « terre brûlée », locution qui reflète pleinement son terroir marqué par un ensoleillement exceptionnel dû à l'exposition Sud-Est du vignoble.



VINIFICATION

Eraflage de la vendange, vinification de 3 à 4 semaines et pigeage régulier. Elevage en barriques durant 12 mois.



SERVICE

Température de servir : entre 16 et 18°C.

Accords mets et vins : la viande de bœuf et les gibiers, les champignons type cèpes et morilles.



CEPAGES

- o Syrah



DEGUSTATION

La robe est d'un grenat profond aux reflets violets.

Au nez, une grande puissance sur des notes aromatiques de fruits noirs délicatement épicés, de violette et de chocolat. En vieillissant, il évoluera sur des notes de cuir, de sous-bois et de réglisse.

En bouche, les tanins sont denses. Il révèle subtilement l'éventail des richesses de son cépage unique : la Syrah.

POTENTIEL DE GARDE

De 15 à 20 ans.

