



www.gardine.com



BRUNEL DE LA GARDINE

Vignoble en Vallée du Rhône

AROMATIQUE
&
CHARNU

GIGONDAS



TERROIR

Son vignoble se situe exclusivement sur la commune du même nom, au cœur du Vaucluse en bordure des célèbres Dentelles de Montmirail. Régulièrement cité par Pline l'ancien dans son *Histoire naturelle*, le Gigondas a été développé par les Romains qui avaient choisi ce terroir en coteaux pour élaborer des vins de qualité, complexes 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

- o Grenache
- o Syrah



DEGUSTATION

La robe est pourpre avec des reflets violets.

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

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



POTENTIEL DE GARDE

De 10 à 15 ans.

