



www.gardine.com



BRUNEL DE LA GARDINE
Vignoble en Vallée du Rhône

AROMATIQUE
&
CHARNU

HERMITAGE



TERROIR

Abrités du vent du nord, la plupart des coteaux sont orientés au sud et bénéficient d'un bon ensoleillement. Ce terroir historique est constitué d'arènes granitiques recouvertes de micaschistes et de gneiss, mais aussi de plages de cailloux ronds alluvionnaires.



VINIFICATION

De tout petits rendements produisent une vendange aux qualités exceptionnelles.



SERVICE

Température de servir : entre 17 et 18°C.

Accords mets et vins : les gibiers en sauce ou autres civets et les fromages affinés.

CEPAGES

- o Syrah



DEGUSTATION

Une robe brillante aux reflets violets.

Au nez, c'est une véritable explosion aromatique due à la concentration des récoltes. Au bouquet de fruits noirs dominé par la cassis viennent s'ajouter les notes épicées et la douceur de la violette. La garde lui permettra d'évoluer sur des arômes délicats de sous-bois, de cuir et de truffe noire.

Une bouche élégante, puissante et charpentée qui dévoile une belle matière et une bouche onctueuse. Elle séduit par son équilibre, ses tannins soyeux et sa finale très longue.

POTENTIEL DE GARDE

De 15 à 20 ans.



CHÂTEAU DE LA GARDINE – CHÂTEAU SAINT ROCH – BRUNEL DE LA GARDINE
+ 33 (0)4 90 83 73 20/ www.gardine.com

Pour venir nous rendre visite : caveau@gardine.com

Contacts professionnels : commande@bpf-brunel.com (France), export.gardine@gardine.com (Export)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.