



www.gardine.com



BRUNEL DE LA GARDINE

Vignoble en Vallée du Rhône



SAINT - JOSEPH



TERROIR

Le vignoble est composé de coteaux très pentus qui induisent un travail de la vigne majoritairement manuel. Il est marqué par de nombreuses petites terrasses aménagées par les hommes. Celles-ci ornent les paysages du département de l'Ardèche.

Le nom de ce cru n'est pas celui d'un village mais celui d'un lieu-dit. Autrefois appelé « vin de Mauves ». Mauve, une petite ville au coeur de l'appellation.



VINIFICATION

Eraflage, fermentation traditionnelle puis élevage de 8 mois en cuves et barriques (10% de barriques neuves).



SERVICE

Température de servir : entre 16 et 18°C.

Accords mets et vins : les viandes rouges, les plats en sauce et les fromages à croûte lavée.



CEPAGES

- o Syrah



DEGUSTATION

Une robe de couleur grenat intense, belle brillance et reflets bleutés.

Au nez au un caractère fruité sur des arômes dominants de cassis et de violette. En vieillissant, il évoluera sur des nuances de cuir et de réglisse.

Une bouche généreuse et dense aux tanins très fins.



POTENTIEL DE GARDE

De 5 à 8 ans.

