



www.gardine.com



BRUNEL DE LA GARDINE

Vignoble en Vallée du Rhône



CÔTES DU RHÔNE

TERROIR

Le vignoble méridional de la Vallée du Rhône se situe au sud de Montélimar. Le climat est méditerranéen et les sols sont très variés : argilo-calcaires, terrasses à galets roulés, molasses et sables.

CEPAGES

- 30% Roussanne
- 20% Clairette
- 20% Viognier
- 20% Grenache blanc
- 10% Bourboulenc

VINIFICATION

Pressurage direct. Débourage à froid puis fermentation alcoolique à température contrôlée en cuve.

SERVICE

Température de service : servir rafraîchi entre 8 et 10°C.

Accords mets et vins : les fromages de chèvre, des salades estivales, du poisson grillé.

DEGUSTATION

Une robe jaune pale.

Un nez éclatant d'arômes fruités.

La bouche est légère avec des notes d'agrumes comme le citron et le pamplemousse sur une belle sensation de fraîcheur au palais et une finale minérale.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année pour apprécier la fraîcheur de ce vin

