



www.gardine.com



BRUNEL DE LA GARDINE

Vignoble en Vallée du Rhône

FRUITE
&
GENEREUX

CÔTES DU RHÔNE



TERROIR

Située dans la partie des Côtes du Rhône méridionaux, l'appellation s'étend sur deux communes : Vacqueyras et Sarrians, sur la rive gauche de la rivière de l'Ouvèze, au pied des Dentelles de Montmirail.

Le vignoble recouvre de larges terrasses formées par l'Ouvèze, entre 60 et 100 mètres d'altitude, où l'on retrouve un sol de galets roulés, de grès et de silex mêlés à des fragments calcaires.



VINIFICATION

Vinification classique en cuves inox et ciment, dans la recherche de l'expression maximale du fruit.



SERVICE

Température de service : servir rafraîchi entre 16 et 17°C.

Accords mets et vins : il sera l'allié des gibiers à plumes également de chevreuil mais aussi de l'agneau de printemps, des petits légumes farcis de Provence ou des canards rôtis et des canettes farcies.



CEPAGES

- 65% Grenache
- 20% Syrah
- 15% Mourvèdre



DEGUSTATION

Une robe pourpre.

Au nez, des arômes d'épices et de poivre blanc.

Une bouche avec des tannins très souples et belles notes épicées de poivre.



POTENTIEL DE GARDE

De 2 à 3 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.