



www.gardine.com



CHÂTEAU DE LA GARDINE

FAMILLE BRUNEL - VIGNERONS DEPUIS 1670

CHÂTEAU DE LA GARDINE CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



TERROIR

Sols argilo-calcaires, terrasses caillouteuses de l'Ouvèze et pentes d'argile rouge décalcifiée.



CÉPAGES

- 75% Grenache
- 25% Syrah



VINIFICATION

Vendanges manuelles, en caisses. Tri rigoureux, éraflage, assemblage partiel des cépages ; macération préfermentaire à basse température avant fermentation alcoolique puis fermentation malolactique.

Elevage en cuves inox et ciment.



SERVICE

Servir légèrement rafraîchi (15°C) afin d'exprimer au mieux le fruit.



DEGUSTATION

Couleur : Une belle couleur profonde grenat aux reflets violets.

Nez : Notes de cassis, violette, mûre, réglisse. Evolution après quelques années de garde sur des arômes de fruits à noyaux pruneau et de cuir.

Bouche : Charpentée et généreuse aux tanins élégants et serrés. Il évoluera dans quelques temps sur des arômes plus complexes de cerise à clafoutis, de kirsch.



ACCORD MET VIN

Les viandes grillées, délicatement assaisonnées d'herbes de Provence. Une épaule d'agneau au thym, un poulet grillé au romarin... Il sera aussi l'allié de vos repas estivaux sous forme de tapas et autres grillades. Pensez aussi à la cuisine italienne : pizzas, pâtes en sauce tomate... Enfin, la souplesse des tanins et le fruit de ce vin en feront un allié de choix pour les accords habituellement difficiles. (comme la cuisine épicée : currys, tagines, couscous, etc.)



POTENTIEL DE GARDE

de 3 à 5 ans.

