



www.gardine.com



# CHÂTEAU DE LA GARDINE

FAMILLE BRUNEL - VIGNERONS DEPUIS 1670

SANS  
SULFITES  
AJOUTES

AROMATIQUE  
&  
CHARNU

## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE PEUR BLEUE



### TERROIR

Les vignes se situent sur quatre types de sols : Les Cailloux roulés du Diluvium Alpin, plus connus sous le nom de "galets roulés", apportant du corps et la structure. Les Calcaires à cailloux blanc de l'Urgonien, essentiels pour obtenir une belle minéralité. Les sols bruns et les safres, pour la finesse et l'élégance.



### VINIFICATION

La vendange est manuelle, en caissettes. Le tri est rigoureux, l'assemblage des cépages se fait avant fermentation alcoolique. Les grappes sont éraflées. La vinification est réalisée selon une méthode respectueuse des raisins, peu interventionniste, nous n'ajoutons pas de sulfites.

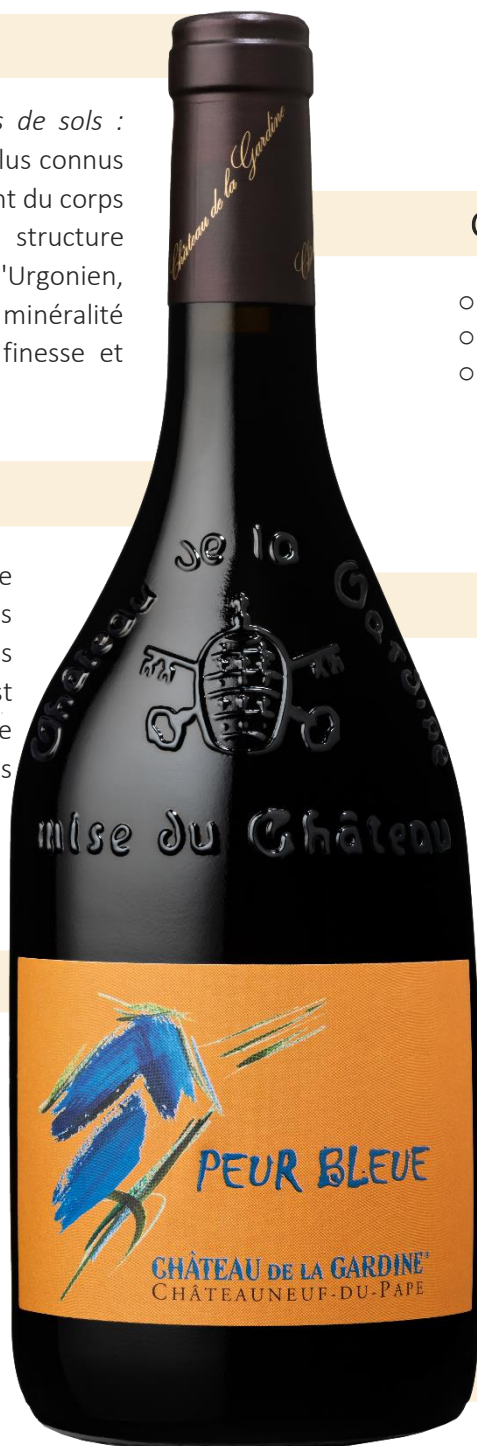
Le vin est élevé en cuve inox.



### SERVICE

Température de service : 18°C  
La présence de gaz carbonique issu de la fermentation donne un léger côté perlant à l'ouverture. Il convient donc de le décanter quelques heures ou d'agiter la carafe.

Accords mets et vins : une entrecôte grillée, des plats méditerranéens tels qu'une ratatouille provençale, daube, petits farcis.



### CEPAGES

- 1/3 Grenache
- 1/3 Mourvèdre
- 1/3 Syrah



### DEGUSTATION



Ce Châteauneuf-du-Pape se distingue par ses arômes éclatants de fraîcheur, rappelant la vendange.

La robe est pourpre aux reflets violets.

Le nez est éclatant avec des notes de fruits noirs, épices exotiques, torréfaction avec des effluves de cacao. La puissance de la réglisse noire et la finesse de la violette sont parfaitement exprimées.

La bouche est gourmande avec un équilibre des plus harmonieux dans une matière dense, veloutée, avec des tanins au grain fin.

### POTENTIEL DE GARDE

De 5 à 7 ans.

