



www.gardine.com



CHÂTEAU DE LA GARDINE

FAMILLE BRUNEL - VIGNERONS DEPUIS 1670

AROMATIQUE
&
ROND

CHÂTEAUNEUF -DU- PAPE GÉNÉRATIONS MARIE LÉONCIE

TERROIR

Nos vieilles vignes de cépages blancs sont principalement situées sur nos Calcaires de l'Urgonien, à l'ouest du domaine. Cela permet d'obtenir une excellente minéralité et une belle fraîcheur.

CEPAGES

- 100% Roussanne

VINIFICATION

La vendange est manuelle et précoce pour préserver un maximum de fraîcheur. Les raisins sont pressés en grappes entières. Après un débordage à froid, la Roussanne fermente en barriques de chêne neuf.

L'élevage se fait également en barriques neuves avec un bâtonnage régulier durant 9 mois.

DEGUSTATION

La robe est jaune d'or, bien brillante.

Le nez est opulent et complexe sur des notes de fruits secs, pain d'épices, miel, fleurs blanches et enrobé de vanille et d'encens.

La bouche est ample et voluptueuse, la finale longue et expressive. Le boisé discret ne perturbe en rien l'équilibre du vin.

SERVICE

Température de service : 14°C, afin de profiter de la complexité des arômes.

Accords mets et vins : poissons gras et crustacés type saumon, gambas, homard...

Brouillade aux truffes, curry, tajine, foie gras. Roquefort, gorgonzola. Desserts à base de fruits jaunes ou blancs, tarte tatin, poires pochées.

POTENTIEL DE GARDE

Il sera délicieux maintenant mais ce vin peut être conservé jusqu'à 20 ans. Il évoluera vers plus de gras et de rondeur avec des notes accentuées de pain d'épices, de miel et de champignons.

