



www.gardine.com



CHÂTEAU DE LA GARDINE

FAMILLE BRUNEL - VIGNERONS DEPUIS 1670

AROMATIQUE
&
CHARNU

CHÂTEAUNEUF DU PAPE IMMORTELLE Sélections Parcelles

TERROIR

Les vieilles vignes sont plantées dans les cailloux roulés du diluvium alpin et les calcaires à cailloux blanc de l'Urgonien.

CEPAGES

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

VINIFICATION

La récolte est manuelle avec tri de la vendange à l'arrivée au chai. Assemblage des cépages durant la vinification. Les grappes sont éraflées et sont vinifiées dans une cuve tronconique de chêne à large chapeau permettant un pigeage optimal. La vinification est très peu interventionniste avec un refroidissement modéré. Une vinification avec les cépages assemblés selon une méthode ancienne. Elevage en cuves inox et béton.

DEGUSTATION

La robe est d'un pourpre profond aux reflets violets.

Le nez est ouvert et généreux, caractérisé par une explosion de petits fruits rouges et noirs (cerises, mûres) et d'épices.

La bouche est intense, puissante et complexe, avec une finale extrêmement longue et fraîche. Les tanins sont soyeux. Un vin très élégant.

Robert Parker pour The wine Advocate « (...) évoque un porto tant il est richement extrait (...) caractéristique de son appellation, se montrant puissant et massif, tannique aussi et présentant outre une robe d'un pourpre d'encre, une belle concentration. »

SERVICE

Température de service : 18°C

Accords mets et vins : les plus fins et délicats comme bœuf Wagyu, Châteaubriand, Angus, selle d'agneau, agneau aveyronnais aux truffes, gratin de cèpes.

POTENTIEL DE GARDE

De 10 à 20 ans de garde.

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.