



www.gardine.com



CHÂTEAU DE LA GARDINE

FAMILLE BRUNEL - VIGNERONS DEPUIS 1670

FRUITE
&
VIF

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE TRADITION

TERROIR

Les vignes de cépages blancs sont principalement situées sur nos calcaires de l'urgonien, à l'ouest du domaine, pour d'obtenir une excellente minéralité.

CEPAGES

- 50% Roussanne
- 20% Grenache blanc
- 20% Clairette
- 10% Bourboulenc

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles, en caissettes. La vinification est traditionnelle, avec un premier débouillage à froid puis fermentation alcoolique à basse température en cuve (70%) et en barriques (30%).

Elevage : en cuves et fûts de chêne

DEGUSTATION

La robe jaune pâle est frangée de vert
Au nez des notes florales fines et vives, des accents légèrement épicés d'anis et de fenouil.

Une bouche ronde et aromatique, avec une finale éclatante de fraîcheur. Le bois discret apporte beaucoup d'amplitude et de rondeur.

SERVICE

Température de service : 10°C (frais, non glacé)

Accords mets et vins : poissons à chair raffinée et non iodée type filet de Saint Pierre, bar, lotte... Les viandes blanches, volailles à la crème, poêlée de champignons... Ce vin sublime aussi les fromages de chèvre affinés.

POTENTIEL DE GARDE

Si vous le préférez sur le fruit, nous vous conseillons de le déguster entre 2 et 3 ans d'âge.



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.