



www.gardine.com



CHÂTEAU DE LA GARDINE

FAMILLE BRUNEL - VIGNERONS DEPUIS 1670

AROMATIQUE
&
CHARNU

SANS
SULFITES
AJOUTES

RASTEAU MÊME PAS PEUR



TERROIR

Au Nord, les vignes sont plantées en terrasse ce qui permet une utilisation optimale de l'espace. Les principaux sols sont argileux, caillouteux ou granitiques.

Au Sud, les vignes sont plantées sur de vastes étendues et sont protégées du vent par des haies de cyprès et de peupliers. Les principaux sols calcaires ou sableux.

CEPAGES



- 75% Grenache
- 25% Syrah



VINIFICATION

La vendange est manuelle, en caissettes. Tri rigoureux, éraflage et assemblage des cépages avant fermentation alcoolique avec pigeage de la vendange. La vinification est réalisée selon une méthode respectueuse des raisins, peu interventionniste, nous n'utilisons pas de sulfites.

DEGUSTATION



Les gourmets apprécieront l'expression au plus près du raisin avec des arômes éclatants de fraîcheur.

La robe est pourpre aux reflets violets.

Au nez, des arômes éclatants de fruits rouges et noirs.

La bouche est gourmande avec des tanins denses et veloutés à déguster comme une friandise.



SERVICE

Température de service : 18°C

Une présence de gaz carbonique issu de la fermentation lui 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 : viandes grillées, assaisonnées d'herbes de provence. Pizza, pâtes en sauce, ratatouille. Tajine d'agneau ou curry.

POTENTIEL DE GARDE



De 5 à 7 ans de garde.

