



www.gardine.com



CHÂTEAU DE LA GARDINE

FAMILLE BRUNEL - VIGNERONS DEPUIS 1670



RASTEAU TRADITION



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

Vendanges manuelles, en caissettes. Tris rigoureux, éraflage, assemblage partiel des cépages ; macération pré fermentaire à basse température avant fermentation alcoolique puis fermentation malolactique. Élevage en cuve inox et béton.



DEGUSTATION

La robe est grenat aux reflets violets.

Nez : notes de cassis, violette, mûre, réglisse. Evolution après quelques années de garde sur des arômes de fruits à noyaux pruneau et de cuir.

Bouche : Charpentée et généreuse aux tanins élégants et serrés. Il évoluera dans quelques temps sur des arômes plus complexes de cerise à clafoutis, de kirsch.



SERVICE

Température de service : 15°C

Accords mets et vins : côte de bœuf, viandes grillées, délicatement assaisonnées d'herbes de Provence, une épaule d'agneau au thym, un poulet grillé au romarin...



POTENTIEL DE GARDE

Ce vin pourra être conservé de 5 à 7 ans.



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.