



www.gardine.com

  
CHÂTEAU  
SAINT  
ROCH  
FAMILLE BRUNEL  
VIGNERONS DEPUIS 1670

FRUITE  
&  
GENEREUX

## LIRAC TRADITION

### TERROIR

Les vignes du Château Saint-Roch sont situées sur les coteaux du versant Ouest de la faille de Roquemaure. Elles sont protégées du vent par les monts de Saint-Geniès et bénéficient de l'influence du Rhône, situé immédiatement derrière ces monts.

### CEPAGES

- 50% Grenache
- 30% Syrah
- 20% Mourvèdre

### VINIFICATION

La récolte est manuelle avec tri de la vendange à l'arrivée au chai. Eraflage complet, assemblage des cépages à la cuve, macération et fermentation alcoolique avec contrôle des températures.

L'élevage se fait en cuve avec soutirage régulier pendant 12 mois.

### DEGUSTATION

Une belle robe profonde et brillante.

Au nez, un bouquet fruité de petits fruits rouges, évoluant après 4 à 6 ans de garde sur des arômes plus complexes de cerises confites et fruits à noyaux.

Une bouche charpentée, généreuse, avec des tanins soyeux. Avec l'âge, ce vin s'affine pour devenir ample et charnu.

### SERVICE

Température de service : 18°C

Accords mets et vins : les viandes rouges, les plats mitonnés et les gibiers.

### POTENTIEL DE GARDE

De 2 à 6 ans.

