



www.gardine.com



FRUITE
&
GENEREUX

CÔTES DU RHÔNE



TERROIR

Sous-sols argilo-calcaires, petits galets et cailloutis en surface.

CEPAGES



- 70% Grenache
- 15% Syrah
- 15% Cinsault



VINIFICATION

Eraflage, assemblage des cépages à la cuve, macération et fermentation alcoolique avec contrôle des températures. Elevage en cuve avec soutirage régulier.

DEGUSTATION



La robe de couleur grenat aux reflets violets, beaucoup de brillance.

Un nez parfumé et droit sur des notes de petits fruits rouges associés à la réglisse. C'est une parfaite expression de son terroir.

Une bouche savoureuse et charnue, avec une belle fraîcheur, persistance sur la finesse.



SERVICE

Température de service : 15°C

Accords mets et vins : à l'apéritif ou accompagné de viandes grillées (saucisses, travers de porc, côte de bœuf, brochettes...) avec les poêlées de champignons, la cuisine à l'italienne et épicée.

POTENTIEL DE GARDE



De 2 à 4 ans.

