



www.gardine.com


CHÂTEAU
SAINT
ROCH
FAMILLE BRUNEL
VIGNERONS DEPUIS 1670

FRUITE
&
VIF

LIRAC TRADITION ROSÉ



TERROIR

Nous sommes dans une région de grande tradition de vins rosés. Les parcelles destinées à leur élaboration sont situées sur des sols légers, bien drainés, permettant au raisin de concentrer des arômes élégants et puissants.



VINIFICATION

La récolte est manuelle avec tri sélectif à l'arrivée au chai. Saignée de la cuve après quelques heures de macération.

Fermentation alcoolique à basse température (18-20°).



SERVICE

Température de service : 10-12°C

Accords mets et vins : à l'apéritif et tout au long du repas. En dessert avec une soupe de fraise à la menthe.



CEPAGES



- o 40% Grenache
- o 30% Cinsault
- o 30% Syrah

DEGUSTATION



La robe est de couleur rose vif et brillant intense avec de légers reflets pourpres.

Au nez, les fleurs blanches, fruits exotiques, connotations d'agrumes.

En bouche, un vin sec aux arômes de fruits gorgés de soleil, gourmand, ample, avec une grande persistance. Une fin de bouche tonique qui vous rappellera la saveur acidulée des bonbons de votre enfance.

POTENTIEL DE GARDE



A boire sur la jeunesse.

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.