



www.gardine.com


CHÂTEAU
SAINT
ROCH
FAMILLE BRUNEL
VIGNERONS DEPUIS 1670

FRUITE
&
VIF

LIRAC TRADITION

TERROIR

Les vignes de cépages blancs sont plantées sur des parcelles constituées d'éboulis calcaire.

CEPAGES

- 50% Grenache blanc
- 30% Clairette
- 10% Roussanne
- 10% Viognier

VINIFICATION

Récolte manuelle avec tri de la vendange.

Pressurage puis débourage à froid. Fermentation alcoolique à température contrôlée, élevage en cuve inox et en barriques.

DEGUSTATION

La robe jaune pâle aux reflets verts présente beaucoup de brillance.

Au nez, des fleurs blanches, une belle fraîcheur et vivacité aux notes d'agrumes.

Une bouche vive et nerveuse, très aromatique, qui présente une belle harmonie de rondeur et de longueur.

SERVICE

Température de service : 8-10°C (frais, non glacé).

Accords mets et vins : à l'apéritif et tout au long du repas sur les poissons à chair raffinée (papillotes aux petits légumes, poissons grillés), viandes blanches, volailles à la crème et fromages de chèvre.

POTENTIEL DE GARDE

De 2 à 3 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.