



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.

