



www.gardine.com



# CHÂTEAU DE LA GARDINE

FAMILLE BRUNEL-VIGNERONS DEPUIS 1670

AROMATIQUE  
&  
CHARNU

## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE TRADITION

### TERROIR

Les cailloux du diluvium alpin, plus connus sous le nom de « galets roulés », apportent du corps et de la structure.

Les calcaires de l'urgonien sont essentiels pour obtenir une belle minéralité et de la fraîcheur.

Les sols bruns et les safres donnent de la finesse et de l'élégance.

### CEPAGES

- 60% Grenache
- 15% Mourvèdre
- 20% Syrah
- 5% Muscardin

### DEGUSTATION

C'est un vin très élégant, opulent et riche. Les tanins sont soyeux et la longueur en bouche et persistante, signe infaillible de sa qualité et de son potentiel d'évolution.

Une robe pourpre aux reflets violets, un nez éclatant de fruits noirs, d'épices exotiques, de torréfaction, d'effluves de cacao. La puissance de la réglisse noire et la finesse de la violette sont parfaitement exprimées.

En bouche, les tanins soyeux dominent par leur amplitude, laissant augurer un bel avenir.

### POTENTIEL DE GARDE

Dans la jeunesse, ce vin vous procurera toute la fraîcheur et l'exubérance des fruits et des tanins puissants.

Avec l'âge, il s'assagira pour évoluer vers des tanins plus fondus et des parfums de cuir, sous-bois et réglisse.

De 15 à 20 ans de garde.

### VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles, en caissettes. Tri rigoureux, éraflage, puis assemblage des cépages avant fermentation alcoolique.

Élevage en cuves et barriques durant 9 à 14 mois.

### SERVICE

Température de service : 18°C

Accords mets et vins : daube à la provençale, gibiers à plume, civets et fromages de haut goût.



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.