

Château de la Gardine

Rasteau

Même pas peur



Rouge



75% Grenache
25% Syrah



75 cl

AROMATIQUE
ET CHARNU

Terroir



Les cépages sont plantés sur trois principaux types de sols caractéristiques de l'appellation Rasteau : bruns et calcaires, squelettiques sur marnes et terres rouges sur grès.

Vinification



Vendanges manuelle, tri rigoureux, assemblage des cépages avant fermentation alcoolique, pigeage de la vendange. Une partie des raisins est éraflée, une autre conservée en grappes entières. La vinification est réalisée selon une méthode respectueuse des raisins, peu interventionniste, nous n'utilisons pas de sulfites ajoutés. Le vin est élevé en cuve inox.

Notes de dégustation



Les gourmets apprécieront l'expression au plus près du raisin avec des arômes éclatants de fraîcheur, une bouche gourmande à souhait, un nez de fruits rouges et noirs, des tanins denses et veloutés... A déguster comme une friandise !

Servir



Une présence de gaz carbonique issu de la fermentation lui donne un léger côté perlant à l'ouverture. Il convient donc de le décanter quelques heures ou d'agiter la carafe énergiquement.
Température de service : 18°C

Potentiel de vieillissement



de 5 à 7 ans

Accords



Viandes grillées assaisonnées d'herbes de Provence : bœuf, agneau, poulet grillé.
Cuisine italienne ou provençale : pizza, pâtes en sauce, ratatouille, petits farcis niçois.
Tajine d'agneau ou curry.

