

## Château de la Gardine Châteauneuf du Pape Rouge & Blanc Génération Rouge & Blanc

Rouge  
&  
Blanc

Vin Rouge : 1/3 Grenache, 1/3  
Syrah, 1/3 Mourvèdre  
Vin Blanc : 90% Roussanne, 10%  
Clairette

2 x 75 cl

### Terroir



Selections parcellaires de vieilles vignes (de 60 à 90 ans d'âge) qui se situent sur quatre types de sols : Cailloux roulés du Diluvium Alpin, Calcaires à cailloux blanc de l'Urgonien, Sols bruns et les safres. C'est cet assemblage de terroirs qui permet d'atteindre une telle complexité dans nos vins : Structure, minéralité et finesse.

### Vinification



Petits rendements, rigueur dans les tris des raisins, assemblage des cépages à la cuve, longue macération, puis, fermentation malolactique.  
Elevage des rouges en barriques de bois neuf durant 12 mois.  
Vinification et élevage sur lies fines durant 9 mois pour le vin blanc

### Notes de dégustation



Un excellent vin rouge très puissant mais équilibré. Grand potentiel de garde.  
Un vin blanc très fin et très racé sur le floral (jasmin, acacia) et de généreuses notes de fruits blancs, le palais joue aussi sur l'exubérance des arômes, de l'abricot, de la pêche, du melon, des amandes ainsi qu'une touche boisée et miellée.

### Servir



Carafer le vin rouge à 18C°  
Servir le vin blanc non glacé, 10C°-12C°

### Potentiel de vieillessement



Génération Gaston Philippe 2016 de 5 à 25 ans  
Génération Marie Léoncie 2017 de 2 à 15 ans

### Accords

