

Château de la Gardine Châteauneuf du Pape Rouge Immortelle



Rouge



33% Grenache
33% Syrah
33% Mourvèdre



75 cl

Association
et Chateau

AROMATIQUE
ET CHARNU

Terroir



Les Cailloux roulés du Diluvium Alpin, les Calcaires à cailloux blancs de l'Urgonien. Sélection parcellaire de vieilles vignes.

Vinification



Récolte manuelle avec tri de la vendange à l'arrivée au chai. Vendange entière (non éraflée) vinifiée dans une cuve tronconique de chêne à large chapeau permettant un piégeage optimal. Vinification très peu interventionniste, refroidissement modéré. Une vinification cépages assemblés selon une méthode ancienne. Elevage en cuves.

Notes de dégustation



Couleur : D'un pourpre profond et racé avec des reflets violacés.

Nez : Ouvert et généreux, une explosion de petits fruits rouges et noirs (cerises, mûres, etc.), épices.

En bouche : Les superlatifs manquent pour décrire ce vin : intense, puissant et complexe, avec une finale extrêmement longue et fraîche. Les tanins sont incroyablement soyeux. Une élégance qui frôle la perfection...

R.Parker The wine Advocate.

(...) évoque un porto tant il est richement extrait (...) il est caractéristique de son appellation se montrant puissant et massif, tannique aussi et présentant outre une robe d'un pourpre d'encre, une belle concentration.

Servir



Température de service : 18°C

Potentiel de vieillissement



de 5 à 15 ans.

Accords



Les mets les plus fins et les plus délicats : Bœuf Wagyu , Châteaubriand, Angus, selle d'agneau, agneau aveyronnais aux truffes et confiture de thym, magret de canard au miel et gratin de cèpes ou encore un gigot de sept heures.

Lièvre, faisan, pigeon, etc.

