

Château de la Gardine Châteauneuf du Pape Tradition



Rouge



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



75 cl

Association
et Chateau

AROMATIQUE
ET CHARNU

Terroir



Les vignes se situent sur quatre types de sols :

- Les Cailloux roulés du Diluvium Alpin, plus connus sous le nom de “galets roulés”, apportant du corps et de la structure;
- Les Calcaires à cailloux blanc de l’Urgonien, essentiels pour obtenir une belle minéralité;
- Les sols bruns et les safres, pour la finesse et l’élégance.

Vinification



Vendanges manuelles, en caissettes. Tris rigoureux, éraflage, assemblage des cépages avant fermentation alcoolique, pigeage de la vendange.

Elevage : en cuves et barriques de 2 à 6 vins (de 9 à 14 mois)

Notes de dégustation



Élégant, très frais et généreux, il développe des arômes complexes de cerise griotte, de sucre candi et d’épices douces sur un fond de sous-bois.

Servir



Température de service : entre 16°C et 18°C. Carafier avant le service et réserver dans un endroit frais afin que ses arômes se déploient.

Potentiel de vieillesse



A apprécier dès maintenant.

Accords



Un compagnon de charme pour les gibiers, par exemple un civet de chevreuil ou de sanglier. Les fromages au lait cru, à pâte molle ou lavée passeront aussi très bien.

