

Château de la Gardine Chateauneuf du Pape Généralions Gaston-Philippe



Rouge



1/3 Grenache
1/3 Syrah
1/3 Mourvèdre



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.

C'est cet assemblage de terroirs qui permet d'atteindre une telle complexité dans nos vins.

Vinification



Vendanges manuelles, en caissettes. Issue de sélection de parcelles, on exprime ici les petits rendements, l'extrême rigueur dans les tris, un patrimoine de vignes plantées en 1925. Assemblage des cépages à la cuve, pigeage de la vendange, température de fermentation haute, longue macération, puis, fermentation malolactique.

Elevage : Exclusivement en barriques de bois neuf.

Notes de dégustation



Robe grenat intense et brillant avec des reflets sombres. Le nez débute sur le bois et le cuir et s'ouvre sur une symphonie toute en nuances et détails de fruits rouges et noirs à peine compotés et d'épices douces. Ce riche bouquet est sous-tendu par une belle fraîcheur et des tanins enjôleurs, nombreux et souples. Il se termine sur une persistance très longue, tenue par la fraîcheur et les tanins. Un millésime exceptionnel.

Servir



Température de service optimale entre 16°C et 18°C. Le carafier délicatement avant le service permettra d'apprécier l'ampleur, les nuances et la profondeur de ce millésime à la jeunesse éclatante.

Potentiel de vieillissement



Un millésime d'anthologie

Accords



Gardiane de taureau, daube provençale, gibiers à poils, fromages à pâtes molles et pâtes lavées.

