

Château de la Gardine Chateauneuf du Pape Généralions Marie-Léoncie



Blanc



90% Roussanne
10% Clairette



75 cl

AROMATIQUE
ET ROND

Terroir



Les cépages en blancs sont principalement situés sur nos calcaires de l'Urgonien, à l'Ouest du domaine. Cela permet d'obtenir une excellente minéralité sur ce vin blanc.

Vinification



Sélection de meilleurs raisins sur nos vieilles vignes de Roussane. Vendanges 100% manuelles en caissettes, précoces (habituellement avant le 15 Septembre) pour préserver un maximum de fraîcheur. La vendange est pressée en grappes entières en presse pneumatique tout de suite après la récolte. Après un débouillage à froid, les Roussanne fermentent en barriques de bois neuf (chêne) de 225 litres. Le vin est ensuite élevé en barriques avec bâtonnage (et soutirage régulier).

Notes de dégustation



Couleur : La robe est jaune d'or.
Nez : Opulent et complexe sur les fruits secs, pain d'épices, miel, fleurs blanches est enrobé de vanille et d'encens.
Bouche : Ample et voluptueuse, finale longue et expressive. Le boisé discret ne perturbe en rien l'équilibre du vin.

Servir



Température de service : 14-16°C, afin de profiter de la complexité des arômes.

Potentiel de vieillissement



A boire maintenant, mais peut être gardé 5 à 10 ans. Le vin évoluera vers plus de gras et de rondeur avec des notes plus accentuées de pain d'épices, miel et champignons.

Accords



ACCORDS METS-VINS

- Poissons gras et crustacés : Saumon, gambas, homard...
- Poissons et viandes blanches en sauce crémée : Lotte au safran, blanquette de veau, etc.
- Plats à base d'œufs : œufs brouillés au saumon, œufs Bénédict, brouillade aux truffes...
- Cuisine exotique : Currys, plats en sauce tomate épicée, cuisine marocaine (pastillas, tagines).
- Fromages bleus : Roquefort, stilton, gorgonzola, etc.
- Desserts à base de fruits jaunes ou blancs : Tarte Tatin, poires pochées à la cannelle et au miel, gratin de pêches, etc.

