

Brunel de la Gardine Côtes du Rhône



Rouge



65% Grenache, 20% Syrah et
15% Mourvèdre.



75 cl



FRUITÉ ET
GÉNÉREUX

Terroir



Sols divers :
Sols à galets aux terres argileuses
Sols caillouteux
Sols d'épandages caillouteux (sur les pentes des reliefs).
Sols lœssiques
Sols sablonneux

Vinification



Vinification classique en cuves inox et ciment, dans la recherche de l'expression maximale du fruit.

Notes de dégustation



Vin sur le fruit, tannins très souples et belles notes épicées de poivre.

Servir



16-17°C. En été, vous pouvez le rafraîchir et le servir aux alentours de 14°C.

Potentiel de vieillissement



Vin à boire sur le fruit, dans la jeunesse (dans les 2-3 ans).

Accords



Il sera le meilleur allié de vos barbecues d'été : saucisses grillées, brochettes, tapas... Vous l'apprécierez aussi sur les plats à base de sauce tomate tels que les pizzas

