

Brunel de la Gardine Côtes du Rhône



Blanc



30% Roussanne, 20% Clairette,
20% Viognier, 20% Grenache
Blanc, 10% Bourboulenc.



75 cl

FRUITÉ ET VIF

Terroir



Sols : Principalement argilo-calcaires.
Exposition : Variée.
Altitude: 50-100 mètres.

Vinification



Pressurage direct. Débourage à froid puis fermentation alcoolique à température contrôlée en cuve.

Notes de dégustation



Notes d'agrumes (citron pamplemousse) sur une belle sensation de fraîcheur au palais et une finale minérale.

Servir



8-10°C

Potentiel de vieillissement



A boire dans l'année pour apprécier la fraîcheur de ce vin.

Accords



Fromages de chèvre, salades estivales, poisson grillé au romarin...

