

Brunel de la Gardine Hermitage



Rouge



Syrah



75 cl

Association
et Chêne

AROMATIQUE
ET CHARNU

Terroir



Abrités du vent du nord, la plupart des coteaux sont orientés au sud et bénéficient d'un bon ensoleillement.

Ce terroir historique est constitué d'arènes granitiques recouvertes de micaschistes et de gneiss, mais aussi de plages de cailloux ronds alluvionnaires

Vinification



Notes de dégustation



Cette belle région se spécialise dans des cuvées « haute couture », avec des tissus à l'étoffe unique où règne la syrah. De petites quantités, mais de grand savoir-faire. Celui-ci est riche et profond aux beaux arômes de pruneau et de poivre blanc, à la longueur généreuse, de structure mure et sans rudesse. Couleur : Encre aux reflets violets.

Nez : Le terroir de l'Hermitage ne donne que peu de raisins qui, connus pour leur forte concentration, amènent à une véritable explosion aromatique. Au bouquet de fruits noirs dominé par le cassis viennent s'ajouter les épices, la douceur de la violette, une touche d'encre et des notes animales. La garde lui permettra d'évoluer sur des arômes délicats de sous-bois, de cuir et de truffe noire.

Bouche : Élégant, puissant et charpenté, il dévoile une belle matière et une bouche onctueuse et séduit par son équilibre et ses tannins soyeux.

Servir



17-18°C

Potentiel de vieillissement



15 à 20 ans.

Accords



Grand vin de garde, il sublimerait les gibiers en sauce et autres civets et les fromages affinés.

