

Château de la Gardine, 2019

Châteauneuf-du-Pape AC

Pays
France

Région
Rhône

Cépages
Mourvèdre, Syrah, Grenache

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
15.00%

Caractère

Une Cuvée équilibrée et fruitée à la robe rouge rubis traversée de légers reflets violets. Le bouquet assez puissant et complexe est dominé par des arômes de cerise, suivis d'un peu de groseille et d'une nuance de café. En bouche, il est très aromatique, sec, avec des tannins agréables et une structure harmonieuse, souple et ronde. Dans le retour prononcé, il dévoile à nouveau tout son fruit, avec encore quelques notes de cacao et de chocolat.

Type de vin



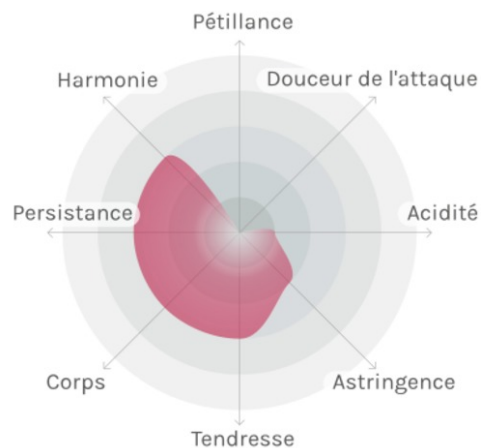
Les fruités



Les équilibrés

Producteur/Marque Château de la Gardine

Le Château de la Gardine fournit une contribution considérable à la renommée de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Depuis 1670 déjà, la famille Brunel y pratique la viticulture, mais ce n'est qu'après la Seconde Guerre mondiale que Gaston Brunel a créé le domaine actuel. Il englobe 55 hectares de chacune des appellations Châteauneuf-du-Pape et Côtes-du-Rhône Villages. Voici quelques années, la famille Brunel a repris le Château Saint-Roch à Rocquemaure sur la rive ouest du Rhône, l'un des meilleurs producteurs de l'appellation Lirac.



Accords mets-vin



Veau avec sauce claire