

Châteauneuf du Pape Château de la Gardine Cuvée Peur Bleue



Rouge



1/3 Grenache, 1/3 Syrah, 1/3
Mourvèdre.



75 cl

AROMATIQUE
ET CHARNU

Terroir



« Un vieux dicton prétend que pour faire un grand Châteauneuf-du-Pape la vigne doit ... On pourrait parler des galets roulés, de terroir, de grenache, syrah et autres 13 cépages... La famille Brunel préfère présenter la Cuvée « Peur bleue » tout simplement.

Vinification



Vendanges manuelles, en caissettes. Tri rigoureux, assemblage des cépages avant fermentation alcoolique, pigeage de la vendange. Une partie des raisins sont éraflés et une autre partie est gardée en grappes entières. La vinification est réalisée selon une méthode respectueuse de la matière première, peu interventionniste, la recherche de « l'expression libre du vin ». Nous n'utilisons pas de soufre. Le vin est élevé en cuves inox.

Notes de dégustation



Ce Châteauneuf-du-Pape se distingue par ses arômes éclatants de fraîcheur, rappelant la vendange. La bouche gourmande à souhait offre un équilibre des plus harmonieux dans une matière dense, veloutée, enveloppée de tanins au grain fin. Un vin de gourmet, à déguster comme une friandise, pour le plaisir...

Servir

Une présence de gaz carbonique issu de la fermentation lui confère un léger côté perlant à l'ouverture. Il convient donc de la carafier énergiquement.
Température de service : 18°C

Potentiel de vieillissement



10 à 15 ans.

Accords



Une entrecôte grillée, des plats méditerranéens tels qu'une ratatouille Provençale, daube, petits farcis nicois. Certains plats à base de poisson tels qu'un saumon déglacé au balsamique ou une lotte pochée au vin rouge. Fromage à pâte dure tels que Cantal, Beaufort, Salers et Comté.



Châteauneuf du Pape Château de la Gardine Cuvée Peur Bleue



Rouge



1/3 Grenache, 1/3 Syrah, 1/3
Mourvèdre.



75 cl

AROMATIQUE
ET CHARNU

Terroir



« Un vieux dicton prétend que pour faire un grand Châteauneuf-du-Pape la vigne doit ... On pourrait parler des galets roulés, de terroir, de grenache, syrah et autres 13 cépages... La famille Brunel préfère présenter la Cuvée « Peur bleue » tout simplement.

Vinification



Vendanges manuelles, en caissettes. Tri rigoureux, assemblage des cépages avant fermentation alcoolique, pigeage de la vendange. Une partie des raisins sont éraflés et une autre partie est gardée en grappes entières. La vinification est réalisée selon une méthode respectueuse de la matière première, peu interventionniste, la recherche de « l'expression libre du vin ». Nous n'utilisons pas de soufre. Le vin est élevé en cuves inox.

Notes de dégustation



Ce Châteauneuf-du-Pape se distingue par ses arômes éclatants de fraîcheur, rappelant la vendange. La bouche gourmande à souhait offre un équilibre des plus harmonieux dans une matière dense, veloutée, enveloppée de tanins au grain fin. Un vin de gourmet, à déguster comme une friandise, pour le plaisir...

Servir

Une présence de gaz carbonique issu de la fermentation lui confère un léger côté perlant à l'ouverture. Il convient donc de la carafier énergiquement.
Température de service : 18°C

Potentiel de vieillissement



10 à 15 ans.

Accords



Une entrecôte grillée, des plats méditerranéens tels qu'une ratatouille Provençale, daube, petits farcis nicois. Certains plats à base de poisson tels qu'un saumon déglacé au balsamique ou une lotte pochée au vin rouge. Fromage à pâte dure tels que Cantal, Beaufort, Salers et Comté.

