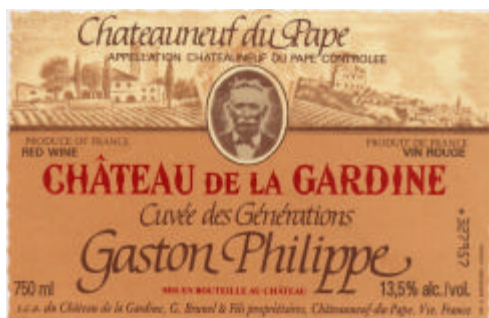




*vins fins*



À Châteauneuf-du-Pape, Maxime et Patrick Brunel, issus d'une haute lignée de vignerons qui remonte à 1670, perpétuent cette tradition qui se transmet de génération en génération, fidèles à l'esprit de famille qui prévaut ici. Une réussite exceptionnelle, et largement méritée. Le Château de la Gardine voit, au fil des années, son patrimoine vinicole s'étendre de 15 à 117 hectares aujourd'hui. Les caves sont agrandies, les chais climatisés, un superbe complexe d'embouteillage ultra-moderne installé. Les fils Maxime et Patrick, passionnés, très compétents, vont confortés la renommée de la propriété, en lui donnant le "coup de pouce" nécessaire, apportant à une vinification très traditionnelle une note de modernisme indispensable pour améliorer la qualité en exploitant au maximum le potentiel de leur remarquable terroir et de leurs vieilles vignes. Très vite, le domaine va donc s'imposer indiscutablement.

## **Châteauneuf-du-Pape, Cuvée des Générations 2000**

### **Château de La Gardine**

**10226003 (Signature)**

**124\$**

Nom :	Châteauneuf-du-Pape, Cuvée des Générations
Appellation :	A.O.C. Châteauneuf-du-Pape
Type de produit :	Vin rouge
Pays :	France
Région vinicole :	Rhône
Nom du propriétaire :	Patrick Brunel
Géologie du sol :	3 types de sol : cailloux roulés du diluvium alpin, les calcaires à cailloux blancs, les sols sans cailloux du miocène.
Encépagement :	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Age moyen des vignes :	
Élevage :	Exclusivement en barriques de bois neuf
Production :	
Aspect visuel :	Une Robe pourpre noir d'encre. Un bouquet de cassis, réglisse avec beaucoup de minéralité.
Aspect olfactif :	
Aspect gustatif :	
Accord vin et mets :	Aujourd'hui, quand la Syrah fait la belle et le grenache joue les matadors, décanter 4 heures avant le service.
Une garantie :	Emotion... Emotion...
	Pourquoi pas sur un Lièvre à la royale, Biche sauce grand veneur
Conservation :	15 et 20 ans