

# RS

RÉSERVE & SÉLECTION



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 ,Château de La Gardine 2004

**Brunel Père et Fils**

**022889 (Produits Courants)**

**34,00\$**

Nom :	Châteauneuf-du-Pape ,Château de La Gardine
Appellation :	Châteauneuf-du-Pape
Type de produit :	Vin rouge
Pays :	France
Région vinicole :	Rhône
Nom du propriétaire :	Maxime et Patrick Brunel
Géologie du sol :	Galets roulés issu du diluvium alpin
Encépagement :	70% Grenache - 15% Syrah - Cinsault - Mourvèdre - Muscadin
Age moyen des vignes:	80 ans
Élevage :	Foudre puis barrique 2 ans
Production :	150 000 bouteilles
Aspect visuel :	Arômes de terre, de cerise et de poivre
Aspect olfactif :	Petits fruits rouges (cassis, violette, mûre) réglisse noir, évoluant après quelques années de garde sur des arômes de fruits à noyaux, pruneau, kirch.
Aspect gustatif :	Moyennement corsé. Souple et fruité avec des notes de cassis
Accord vin et mets :	Les rôtis, la viande d'agneau, les pièces de viande au grill, tous les mitonnés type daube à la provençale, ragoût etc... mais également les fromages de haut goût
Conservation :	2012-2017

Assurément rond, généreux et capiteux, le Châteauneuf-du-pape 2004 à la robe pourpre dense regorge de notes de garrigue fumée, entremêlés de cerise noire et de mûre. De corpulence moyenne et mûr, ce vin sera à maturité jusqu'en 2017. 90-92/100  
*Guide Parker des vins de France*

Un joli châteauneuf harmonieux et équilibré, à la robe profonde, au nez finement chocolaté, aux belles notes de réglisse, à la bouche élégante, soyeuse, de bonne longueur, sans pour autant apparaître d'une intensité exceptionnelle. 16/20  
*Le Grand Guide des Vins de France 2008, Bettane & Desseauve*

