

Reflets de France

Reflets de France, Château de la Grande Gardiole, Cuvée la Grange, AOC Châteauneuf-du-Pape, Rouge

AOC Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône, France

Un vin corsé et voluptueux, parfaitement équilibré et délicat !



SITUATION

Situées au cœur d'un terroir au climat chaleureux et au célèbre manteau de galets, les vignes en terrasse du château donnent naissance à un vin exceptionnel. Bâti au XVI^{ème} siècle initialement comme une grange pour abriter les vivres du prince d'Orange, le Château de la Grande Gardiole a su devenir l'une des plus grandes exploitations de l'appellation.

TERROIR

Terroir de safres et de galets roulés.

VINIFICATION

Vendange à pleine maturité, foulée et égrappée. Fermentation contrôlée à 25°, remontage et délestage. Vinification traditionnelle.

CÉPAGES

Grenache, Syrah

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir entre 17 et 18°C.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans les 8 ans.

DÉGUSTATION

Belle robe rouge rubis profond. Arômes de fruits rouges mûrs, de truffe, de tabac et de genévrier. Vin puissant et capiteux, à la finale longue et souple.

ACCORDS GOURMANDS

Gigôt d'agneau, tournedos, morbier.

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3245390250384

Distribué par **Maison Johanès Boubée**
18, rue Boileau, 33070 Bordeaux
Tel. 05 57 62 43 00 - maison_johanes_boubee@carrefour.com



1/1

1W13CF