



Chateau de la Gardine



Patrick Brunel
BP 35 Route de Roquemaure
84230 CHATEAUNEUF-DU-
PAPE CEDEX

Tel. 04 90 83 73 20
Fax. 04 90 83 77 24
Email: chateau@gardine.com
Site : www.gardine.com

Caveau de dégustation : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h non stop. (Fermeture le lundi et le mardi de 12h à 13h.) Samedi ouverture de 10h à 18h non stop. Visite de la Cave sur rendez-vous.



Capacité d'accueil : 20 personnes.



Langues parlées: Français, Anglais, Espagnol

PRESENTATION

Depuis 1670, la famille Brunel vit la vigne au quotidien. Au fil des générations, les méthodes évoluent, s'affinent, s'adaptent et se maîtrisent pour aboutir à ce «savoir faire» qui ne s'apprend pas mais se transmet. C'est au plus près de la nature et dans le plus grand respect du terroir que nos vins sont élaborés. C'est dans cette bouteille, chère à la famille, que vous rencontrerez ces enfants de la Vallée du Rhône au caractère affirmé et à la générosité sans pareille.

Chateau de la GARDINE



A LA VIGNE

Superficie : 40 Ha
Age moyen des vignes : entre 40 et 60 ans.

Mode de conduite : Agriculture conventionnelle.

Type de sol précis

Les cépages sont plantés sur trois principaux types de sol caractéristiques de l'appellation : Bruns et calcaire, squelettiques sur marnes, et terres rouges sur grès.

Pratique Culturelle

Depuis quelques années, spectateur du réchauffement de la planète, le domaine a modifié son mode de culture et de vinification. Produire des



raisins naturels, saints et concentrés est devenu la priorité. Il respecte ainsi la biodiversité (20 ha de forêts, jachères apicoles et cabanes à insectes). L'enherbement est contrôlé, il fait le suivi et contrôle des maladies par modélisation. En cave, la gestion de l'eau est rigoureuse.

A LA CAVE

Pourcentage de récolte manuelle : 100 %

Mode de tri : Manuel, effectué sur table de tri.

Méthode de vinification : Vendanges manuelles, en caisses. Tri rigoureux, éraflage, assemblage partiel des cépages ; macération préfermentaire à basse température avant fer-

mentation alcoolique puis fermentation malolactique. Elevage en cuves inox et ciment.

COMMERCIALISATION

Pays Export : Canada, USA, Royaume-Uni, Suisse, Chine, Pays Bas, Danemark, Belgique



Pourcentage Bouteille et Vrac : 100% Bouteille.

Nombre de bouteilles en RASTEAU : 90 000.

Vins RASTEAU commercialisés en 2015 :

A.O.C RASTEAU Rouge

2011 - **Fiche Technique**

Ce domaine ne commercialise qu'une seule cuvée dans l'appellation Rasteau, pour une qualité optimale du produit. Les caractéristiques sauvages et épicées façonnent ces vins. Ils ont

du caractère mais restent généreux.

En bouche, il se distingue par une bouche riche et longue structurée par des tanins soyeux.

Médailles

Rasteau : Guide Hachette des Vins 2015, **Salons 2015**

Printemps 2015 Salon des Vignerons Indépendants

Du 15 au 17 mars 2015 Prowein Düsseldorf

Du 14 au 18 juin 2015 Vinexpo Bordeaux



Rejoignez-les sur Facebook