

Gardarèm, AOP Luberon, Rouge

AOC Luberon, Vallée du Rhône, France

Gardarem est une cuvée confidentielle au superbe potentiel de garde...



PRÉSENTATION

Oui, ce pays rêvé, ce Luberon, nous, Vignerons de Marrenon, le garderons et le protégerons. Pour nous, pour vous, pour nos enfants et pour nos ancêtres qui l'ont dessiné. Ces villages-symboles sont façonnés par notre art de vivre. Cette montagne pure dont les sources secrètes nourrissent une campagne humaine est écrite par la vigne. De cette terre, pour toujours, nous, paysans, sommes acteurs de sa splendeur, et en resterons les gardiens.

Oui, au-delà de notre vin le plus fou, de ce désir de vendanger le goût du Luberon, de capturer sa délicatesse, il y a un message dans cette bouteille : Gardarèm !

TERROIR

Cuvée Gardarem a été élaborée à partir de parcelles isolées, aux terroirs exceptionnels et uniques. Les principales sont situées à 400m d'altitude sur les versants Sud du Luberon : sols très caillouteux, argileux et peu profonds, avec une exposition qui privilégie la précocité et les belles maturités des raisins. Les autres parcelles se situent sur les versants Nord du Luberon, à 470m d'altitude, sur des sols argilo-calcaires.

A LA VIGNE

Vignes trentenaires. Taille en cordon de royat et ébourgeonnage à cœur. Palissage vertical. Exposition des raisins côté soleil levant.

VINIFICATION

Extractions douces, axées sur la plénitude et le velouté. Fermentation longue à basse température, suivie d'une phase de macération de quatre semaines, tout en douceur.

ELEVAGE

L'élevage se fait après fermentation malo-lactique, intégralement dans des barriques neuves.

CÉPAGES

Syrah 100%

POTENTIEL DE GARDE

Plus de 15 ans



Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
BOURGOGNE SOMMELIERE (BT 014)				



Gardarèm, AOP Luberon, Rouge

AOC Luberon, Vallée du Rhône, France

DÉGUSTATION

La robe est brillante, intense aux reflets violines. Au nez, de la liqueur de cassis, noisette, tabac blond bois précieux et poivre noir. En bouche une attaque ample qui s'ouvre sur des notes de cassis, de fruits murs, de réglisse, puis des notes grillées et de poivre noir, la matière est dense avec des tannins présents mais bien arrondis, la finale est extrêmement longue, portée par des notes poivrées et de violette.

C'est un vin puissant avec de la sucrosité.

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
BOURGOGNE SOMMELIERE (BT 014)				

2/2

