

Domaine Gardiès Les Millères 2007 - Côtes du Roussillon Villages



Cuvée
Les Millères
Appellation
Côtes du Roussillon Villages
Millésime
2007

[Commandez en ligne](#)

Adossés aux contreforts des Corbières, les schistes noirs d'Espira de l'Agly se mêlent aux calcaires de la garrigue environnantes pour accueillir une partie des terres du **Domaine Gardiès**.
Vivre en Harmonie avec la nature brute et sauvage telle est la philosophie de **Jean Gardiès**, c'est cette passion pour la nature qui lui permet de produire des vins d'une grande finesse.

Terroir

Argilo Calcaire de Vingrau

Cépages

Grenache Noir 40 % Syrah 35 % Carignan 20 % et Mourvèdre 5 %

Vinification

Vendange manuelle égrappée, et soumise à douce extraction.

Dégustation

Robe soutenue. Nez puissant et complexe avec des notes de fruits noirs bien murs, de garrigue et de fines touches boisées. Bouche équilibrée aux tanins denses et enrobés. Très belle longueur aromatique.

Consommation

Viande rouge grillée

Elevage

la moitié en cuve et l'autre moitié en 1/2 muids et barriques de 2 vins

Mot du caviste

Vin représentatif et marqué par son terroir. La Jean Gardiès' touch est également très reconnaissable. A découvrir sans plus tarder....



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/441>