

Domaine Gardiès - La Torre 2008 - AOC Côtes du Roussillon Villages



Cuvée
La Torre
Appellation
Côtes du Roussillon Villages
Millésime
2008

[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

Marnes bleues et argiles d'Espira de l'Agly

Cépages

Mourvèdre 70 %, Grenache noir 20 %, Carignan 10 %

Vinification

Vendange manuelle. Egrappage et fermentation thermorégulée. Macération de 21 jours.

Dégustation

Robe dense et soutenue. Nez complexe et puissant marqué par des notes de fruits noirs mûrs du mourvèdre, de pain grillé, de moka et de torréfaction. Bouche volumineuse, concentrée, aux tanins soyeux.

Consommation

Plats en sauce, grand gibier.

Elevage

18 mois en fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/520>