



# Château du Bois de la Garde



## Rouge

### APPELLATION

Côtes-du-Rhône

### SUPERFICIE

69 ha d'un seul tenant

### EXPOSITION

Sud-Ouest

### ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE

60 ans

### PRODUCTION

300 000 bouteilles environ

### TERROIR

Similaire à celui du vignoble voisin de Châteauneuf-du-Pape, il est constitué de galets roulés, emmagasinant la chaleur le jour et la restituant aux ceps de vigne la nuit.

Argile rouge en sous-sol.

### ENCÉPAGEMENT

- 65 % Grenache Noir • 15 % Syrah • 12 % Carignan
- 5 % Cinsault • 2 % Counoise • 1 % Mourvèdre

### VINIFICATION/ÉLEVAGE

- Vinification traditionnelle en cuves inox
- 8 à 10 jours de cuvaison en moyenne
- Élevage de 12 mois en cuve béton

### CARACTÈRE

Élégant et complexe, ce Côtes-du-Rhône associe structure et délicatesse.

Ses arômes de fruits rouges et d'épices prédominent au nez comme en bouche.

Potentiel de garde de 5 à 8 ans.

### ACCOMPAGNEMENT

Fort d'une structure souple et soyeuse à la fois, ce vin peut se savourer sur des grillades, ou autres viandes rôties, terrines et charcuterie.

## Contact Bureau

Vignobles **Moussset-Barrot**  
Propriétaires & Récoltants

1 avenue du Baron Leroy  
84230 Châteauneuf-du-Pape (France)  
Tél. 33 (0) 490 83 51 73  
chateaux@vmb.fr | www.vmb.fr